



# La pasta, el buen sabor de la cocina popular

## Gnocchi con salsa de garum

### Ingredientes:

300 g de gnocchi  
 100 g de aceitunas negras  
 25 g de alcaparras  
 6 filetes de anchoa en salazón  
 1 cucharada de mostaza en grano  
 1 yema de huevo duro  
 aceite, pimienta

Pasar por la batidora las aceitunas deshuesadas, las anchoas, las alcaparras, la mostaza y la yema e ir añadiendo el aceite necesario para obtener un puré fino y fluido; sazonarlo con pimienta.

Hervir la pasta en abundante agua con sal. Escurrirla, mezclarla con la salsa y dejarla enfriar □



## Pasta-pizza

### Ingredientes:

300 g de farfallete  
 8 quesitos La Lechera  
 30 g de mantequilla  
 4 tomates maduros pero firmes  
 aceitunas negras  
 orégano, aceite, sal

Escaldar los tomates, pelarlos y cortarlos en rodajas. Cortar también los quesitos por la mitad.

Hervir la pasta en abundante agua con sal, escurrirla, añadir la mantequilla y mezclarlo bien.

Extenderla en una fuente de horno redonda y cubrirla con las rodajas de tomate. Sazonarlas con sal y orégano, repartir por encima el queso y adornarlo con las aceitunas.

Dejarlo a horno medio, previamente calentado, hasta que el queso se funda □

## Spaghetti con chirlas

### Ingredientes:

300 g de spaghetti  
 ½ kg de chirlas  
 100 ml (½ vaso) de vino blanco seco  
 1 bote de nata La Lechera  
 1 yema de huevo  
 unas ramitas de tomillo fresco  
 aceite, sal, pimienta

Poner las chirlas en un cazo con el vino, el tomillo y una cucharada de aceite. Dejarlas tapadas a fuego fuerte hasta que se abran; colarlas, retirar las conchas y reducir el jugo de cocción a la mitad hirviéndolo a fuego vivo.

Pasarlo por un colador fino, añadir la nata mezclada con la yema, sazonarlo con sal y pimienta y poner las chirlas. Cocerlos 2 o 3 minutos removiendo continuamente.

Hervir la pasta en abundante agua con sal; escurrirla ligeramente y mezclarla con la salsa de chirlas □