



## INGREDIENTES

- 240 G DE PASTA
- 80 G DE FAGIOLI (CARAOTAS BLANCAS)
- 80 G DE PULPO
- 80 G DE RAGÚ DE TOMATE
- SAL Y PIMIENTA AL GUSTO

## PREPARACIÓN

- 1 PARA EL RAGÚ DE TOMATE HERVIR EN UNA OLLA LOS TOMATES PELADOS CON AJO, CEBOLLA Y ALBAHACA. COCINAR POR 15 MINUTOS.
- 2 COCINAR LA PASTA POR 12 MINUTOS CON SAL FINA.
- 3 COCINAR EL PULPO Y CORTARLO EN DADOS. APARTE, COCINAR LAS CARAOTAS.
- 4 LUEGO, SALTEAR LA PASTA CON EL PULPO, LAS CARAOTAS Y EL RAGÚ DE TOMATE.
- 5 SERVIR Y FINALIZAR CON ACEITE DE OLIVA.