Pasta Quisquillosa

Makes: 6 Servings

Ingredients

1 tablespoon + 1 cucharadita de aceite de canola
1 cup cebolla, picada
1/2 cup apio, picado
1/2 cup pimiento, picado
3 cups Zanahorias, ralladas
3 cups calabacin, rallado
8 ounces pavo molido
10 1/2 cups tomates picados, enlatados
3/4 cup rotini de trigo integral
2 teaspoons sal
2 teaspoons pimienta
2 tablespoons aderezo italiano
1 ounce ajo, picados

Directions

1. En una olla grande añada el tomate triturado y la mitad del aderezo italiano y lleve a hervir.

2. Mientras que los tomates están hirviendo pique la cebolla, el apio, los pimientos y el ajo. Ralle las zanahorias y el calabacín (usando ya sea un accesorio desmenuzador en un procesador de alimentos o en un rallador de caja con agujeros grandes) y corte la espinaca finamente.

3. En una cacerola grande para sofreír caliente ¾ del aceite de canola a fuego mediano. Añada a la cacerola la cebolla, el pimiento, el apio y las zanahorias, sazone con sal, pimienta y el condimento italiano restante - cocine durante aproximadamente 5 minutos hasta que se ablanden.

4. Añada el ajo y el calabacín, revuelva para combinarlo y cocine durante 1 minuto. Agregue la mezcla de verdura a los tomates que están hirviendo a fuego lento y revuelva para combinar, tráigalo a un hervor y reduzca el fuego de nuevo a lento. (La salsa puede ser licuada en este momento si así lo desea.)

5. En la misma sartén usada para sofreír las verduras, caliente el aceite de canola restante y agregue el pavo molido, sazone con sal y pimienta y marrón.

6. Una vez que el pavo ha dorado añádalo a la salsa de tomate y cocine a fuego lento por 5 minutos.

7. Mientras que la salsa está hirviendo cocine la pasta según las instrucciones de la caja.

8. Acabe la salsa de tomate con 3/4 de la espinaca picada. Escurra la pasta una vez cocida y combínela con la salsa de tomate. Sirva la pasta caliente y adórnela con una pizca de la espinaca restante. Disfrute.