



Macarrón corto con **Jamoneta Zenú** salsa napolitana

Tiempo de preparación: 30 minutos
Porciones: 4

Ingredientes

- 1 lata de **Jamoneta Zenú** x 370g
- 1 paquete de Macarrón Corto Doria x 250g
- 6 tomates maduros pelados y partidos en cubos pequeños
- 1 cebolla finamente picada
- 1 diente de ajo
- 1 cucharada de aceite
- Tomillo
- Sal y pimienta
- Albahaca
- Queso parmesano

Preparación

1. Cocina los Macarrones Cortos Doria en abundante agua hirviendo con sal (1 litro de agua con una cdita de sal por cada 100g de pasta) de 12 a 15 minutos.
2. Parte la **Jamoneta Zenú** en bastoncitos.
3. En una sartén, calienta el aceite, sofríe la cebolla hasta que esté transparente, adiciona el ajo, el tomate y el tomillo. Cocina durante 8 minutos. Mezcla con la pasta y la **Jamoneta Zenú**.
4. Sirve con queso parmesano.

Zenú