



TOS ▾ RECETAS ▾ EMPRENDE NOSOTROS CURIOSIDADES CONTACTO

RECETAS

[Inicio](#) > [Recetas](#) > Pasta larga con Cerveroni



Para cenar



23 julio, 2019

[¿Qué tal te pareció esta receta? >](#)

Pasta larga con Cerveroni

Una receta deliciosa para compartir una noche de amigos.

20 min.

4 porciones

Compartir



Imprimir

Ingredientes

- [Cerveroni Zenú](#)
- [Champiñones Tajados Zenú](#)
- [Spaguetti](#)
- Pasta de tomate
- Aceite de oliva
- Pimienta
- Sal
- Tomate
- Cebolla

[COMPRAR PRODUCTOS](#) ▾



TOS ▾ RECETAS ▾ EMPRENDE NOSOTROS CURIOSIDADES CONTACTO

2. En un recipiente aparte mezcla el vinagre balsámico con un poco de aceite, la pasta de tomate, la sal y la pimienta al gusto.

3. Rociar esta vinagreta sobre las pastas y agregar el Cerveroni Zenú tajado y cortado, por último mezcla todo.

Tip

Cuando cocines pasta, basta con hacerlo en abundante agua y sal, no agregues aceite porque este evitará que la salsa se adhiera después.

Aprende a preparar otras [recetas de pasta](#) aquí.

Productos relacionados



[Champiñones Tajados Zenú](#)

[Cerveroni Zenú](#)

También te puede gustar



7 julio, 2019



23 julio, 2019



18 julio, 2019

COMPRAR PRODUCTOS ▾

Descubre lo que hacemos para alimentarte con confianza

Ver video

X



TOS ▾ RECETAS ▾ EMPRENDE NOSOTROS CURIOSIDADES CONTACTO

[Conoce más](#) →[Conoce más](#) →[Conoce más](#) →

Descubre más >



Productos

- Atún
- Carnes frías y Embutidos
- Vegetales y Ensaladas
- Pasabocas y Snacks
- Apanados
- Especialidades
- Carnes preparadas
- Platos listos
- Papas

Recetas

- Otras recetas
- Por momentos
- Por productos
- Por tiempo

Curiosidades

- Entérate

Nosotros

- Somos Zenú

Contacto

- Contáctenos

Industrias de Alimentos Zenú S.A.S Carrera 64c # 104-03Teléfono (60 + el indicativo de la ciudad) 470 52 22Medellín - Colombia
Línea de atención al cliente en el resto del país: **01 8000 519 368**

[COMPRAR PRODUCTOS](#) ▾