



SALSA ALLA TOSCANA

DIFICULTAD



TIEMPO

40 minutos

WEB

giuseppepino.com

ENLACE AL VÍDEO

[Una herencia robada, una cuchara de madera y una salsa alla Toscana](#)

LOS TRUCOS DE TONINO

- Si no tienes speck, puedes utilizar jamón serrano cortado finito.
- Si quieres una salsa menos líquida, pon la mitad de nata y de vino (1 vaso de cada).

INGREDIENTES

- 400 gr de pasta cocida al dente
- 2 vasos de vino blanco dulce
- 2 vasos de nata para cocinar
- 150 gr de speck (o jamón crudo ahumado)
- 150 gr de jamón cocido
- 300 gr de puré de tomate
- Queso parmesano rallado
- Aceite de oliva virgen extra
- Sal y pimienta

ELABORACIÓN

- En una sartén con aceite, doramos el speck y el jamón cocido hasta que tomen un poco de color.
- Añadimos el vino y dejamos evaporar a fuego suave.
- Agregamos el puré de tomate.
- Cuando empiece a hervir, incorporamos la nata.
- Salpimentamos y dejamos cocer 10 minutos más, mientras cocemos la pasta.
- En un bol grande, volcamos la salsa.
- Añadimos la pasta y mezclamos suave para no romper la pasta.
- Agregamos el parmesano rallado poco a poco para que la salsa espese.
- En el momento de servir, acompañar con más parmesano rallado.