

# PASTA CON VAINILLA Y PARMESANO

## Ingredientes (por persona):

- 100 gramos de pasta. (Recomendamos tallarines)
- 1 vaina de vainilla
- 50 g de parmesano recién rallado
- 1 cucharada de aceite de oliva
- 1 pizca de sal

## Instrucciones:

- Ponga a hervir una cacerola grande con agua.
- Una vez que hierva añadir la sal.
- Cocinar la pasta
- Una vez cocida a su gusto, escurrir y colocar en un bol grande.
- Incorporar las semillas de la vaina de vainilla y el aceite de oliva.
- Emplatar y espolvorear con el parmesano rallado al gusto.

