

Las Recetas de la Chef Pipa



Espagueti con tomate

UNA RECETA RÁPIDA Y FÁCIL

Una receta de pasta integral con la que no notarás diferencia. Rica y muy sencilla de hacer.
¡A comer!

PERSONAS 4 TIEMPO 30 MINUTOS DIFICULTAD FÁCIL

| CENA, COMIDA, FÁCIL, INTEGRAL, PASTA, SALUDABLE

INGREDIENTES

- 2 dientes de ajo
- 2 guindillas
- 6 tallos de cebollino
- 30gr de hierbabuena fresca o albahaca
- 300gr de pasta integral
- Aceite de oliva
- 400gr de tomates
- 80gr de queso parmesano
- Sal y pimienta

- 1. Pelamos y cortamos en rodajas finas el ajo y la guindilla** (cortarla por la mitad y quitarle las pepitas antes si no quieres que la salsa sea demasiado picante).
- 2. Picamos el cebollino.**
- 3. Cocemos los espaguetis en una olla grande con agua salada hirviendo** siguiendo las instrucciones de cocción del paquete de pasta.
- 4. Escurrimos los espaguetis**, reservando una taza del agua de cocción.
- 5. Ponemos una sartén grande a fuego medio y añadimos dos buenos chorros de aceite. Añadimos el ajo, la guindilla y el cebollino y removemos.**
- 6. Cuando el ajo empiece a dorarse ligeramente, añadimos las hojas de hierbabuena** y después **incorporamos los tomates troceados**. Subimos el fuego y cocemos unos minutos.
- 7. Añadimos los espagueti y un poco del agua de coccion de la pasta.** Dejamos reducir un par de minutos mientras removemos y servimos con el queso parmesano triturado.

Utilizar pasta integral siempre es bueno y cocinar la salsa de tomate con tomates frescos hará que la receta sea más rica y saludable



#CocinaConPipa

www.chefpipa.com

Sigue los pasos de la video-receta

