

Será por recetas

Espaguetis picantes

Pastas



 4 Personas

 45 Minutos

 Muy Fácil

 Enviada el 15/10/2012

Ingredientes

- | | | |
|-----------------------|----------------------|----------------------|
| • 400 g de espaguetis | • 1 rama de apio | • 1 rama de albahaca |
| • Orégano | • 2 guindillas secas | • 2 dientes de ajo |
| • Perejil | • Aceite | • Sal |
| • 1 huevo | • Queso parmesano | |

Elaboración

Poner la pasta a cocer en una olla con agua hirviendo con sal y 1 cucharada de aceite.

Mientras tanto, poner en la batidora la rama de apio (previamente lavado, cortado en trozos y despojado de sus hebras más gruesas), el perejil, la albahaca, el orégano, los ajos y las guindillas.

Batir hasta conseguir una pasta verde, abundante y uniforme, añadiendo 1 yema de huevo para que cuaje más. Escurrir los espaguetis y ponerlos en una fuente.

Distribuir la pasta uniformemente, cubrir con queso rallado y meter en el horno la fuente hasta que se gratine un poco por encima. Servir bien caliente.



Autor receta de Espaguetis picantes

El Cuiner

 Valoración 3/5

 71 Recetas publicadas

 Miembro desde 25/09/2012