

Será por recetas



Spaghetti al ajillo

Pastas, Recetas fáciles

 5 Personas

 20 Minutos

 Fácil

 Enviada el 12/01/2012

Ingredientes

- 500 gr. Spaghetti
- 4 Dientes de ajo
- 1 Guindilla
- Aceite, sal y perejil picado

Elaboración

En una olla, ponemos agua a calentar con una pizca de sal. Cuando empiece a hervir, meter los spaghetti y cocer unos minutos hasta que se ablanden. Sacar al dente. Escurrir y reservar.

En una cazuela ancha, poner aceite a calentar y sofreír los ajos picados junto con la guindilla troceada.

Una vez conseguido el sofrito, añadir la pasta bien escurrida y mezclar todo el conjunto.

Servir bien caliente en una fuente y espolvorear con el perejil picado.



Autor receta de Spaghetti al ajillo

JVL .

 245 Recetas publicadas

 Valoración 4/5

 Miembro desde 10/01/2012