

Espaguetis de calabacín con salsa de tomate de ramallet casera

Receta fácil de preparar y vegana, para comer en días calurosos o para llevar a la playa.

Tiempo de preparación: 15 min. · Nivel de dificultad: muy fácil ·

Cantidad

Ingredientes para 2 personas.

Ingredientes

2 ud. Calabacines
2 Dientes de ajo picados
30 g Semillas de girasol o de calabaza
1 cda Aceite de oliva D.O.
300 g Tomate de ramallet
1 cda Dip i Fet tomate y almendra
1 pizca Sal
50 g Queso feta rallado (o queso vegano)
2 cda Hojas de albahaca fresca
1 Aceite picante o aceite de oliva

Preparación

Con la ayuda de un cortador en espiral, cortar los calabacines en espaguetis largos y finos.

Para la salsa: saltear el ajo con las semillas de girasol en aceite de oliva. Añadir los tomates de Ramallet cortados en dados y el Dip i Fet Tomate (mezcla de tomates, almendras y hierbas).

Cocer durante 5 minutos hasta que espese y sazonar con sal y Foc (aceite de oliva picante).

Añadir los espaguetis de calabacín, remover y dejarlos reposar durante unos 10 minutos para que estén al dente.

Colocar en los platos y servir con albahaca fresca y queso. ¡Esperamos que disfruten de la comida!