KOCHREZEPTE FRISCH AUS MALLORCA von Fet a Sóller

Spaghettis del dimoni

Tiempo de preparación: 35 min. · Nivel de dificultad: muy fácil ·

Cantidad

Ingredientes para 2 personas.

Ingredientes

500 g Espaguetis
Aceite de oliva virgen extra
1 ud. Cebolla
1 ud. Diente de ajo
1 cda Pasta de tomate
1 pizca Albahaca fresca
1 pizca Sal y pimienta
FOC aceite de oliva picante
50 g Parmesano

Preparación

Cocer los espaguetis en agua con sal.

Mientras, picar finamente la cebolla y rehogar en una sartén con aceite de oliva hasta que esté transparente.

Añadir el ajo prensado y rehogar con 2 cucharadas de pasta de tomate, salpimentar y cocer un poco a fuego lento,
añadir los espaguetis con un poco del agua de la cocción, remover y rociar con el condimento de aceite de oliva FOC (al gusto), servir con un poco de queso parmesano y albahaca fresca.

Bon profit!