



Espaguetis a la mediterránea

Espaguetis a la mediterránea

[Mas recetas Pastas en http://www.recetasypostres.net/pastas/4.php](http://www.recetasypostres.net/pastas/4.php)

Ingredientes:

140gr. de espaguetis, 250gr. de tomates cherry cortados a la mitad, 50gr. de hojas de espinacas, 1 manojo de albahaca fresca, 2 cucharaditas de aceite de oliva, 1 diente de ajo picado, 125gr. de queso rallado y sal.

Pasos a seguir:

- 1) Hervir agua en una olla y cocer la pasta con sal hasta que esté tierna.
- 2) Escurrir la pasta y dejarla en la olla.
- 3) En otra olla, se calienta aceite y se agregan los tomates, el ajo picado, las espinacas y la albahaca.
- 4) Sazonar y remover a fuego lento hasta que los tomates estén blandos.
- 5) Añadir los espaguetis y el queso rallado.
- 6) Dejar a fuego lento y cuando los espaguetis estén calientes, sazonar, retirar del fuego y listo para servir.

Enlace a la receta:

<http://www.recetasypostres.net/pastas/espaguetis-a-la-mediterranea-171.php>