



Espaguetis con queso feta y tomates

Espaguetis con queso feta y tomates

Mas recetas Pastas en <http://www.recetasypostres.net/pastas/4.php>

Ingredientes:

400gr. de espaguetis, 250gr. de queso griego feta, 500gr. de tomates cherry, 1 manojo de perejil, 3 cucharadas de aceite de oliva, unas pocas aceitunas, queso rallado y sal.

Pasos a seguir:

- 1) Precaentar el horno.
- 2) Se colocan los tomates en una fuente de horno, se rocían con aceite de oliva y se sazonan.
- 3) Asar durante 15 minutos.
- 4) Hervir agua y cocer los espaguetis con sal 12 minutos, aproximadamente.
- 5) Se corta el queso feta en cuadraditos y se pica el perejil en trozos grandes.
- 6) Se escurre la pasta y se lleva de nuevo a la olla.
- 7) Se añaden a la olla, los tomates asados con su jugo, las aceitunas, el queso feta y el perejil picado.
- 8) Mezclar bien y listo para servir con queso rallado.

Enlace a la receta:

<http://www.recetasypostres.net/pastas/espaguetis-con-queso-feta-y-tomates-140.php>