

Espaguetis de entre semana

Espaguetis de entre semana

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

Ingredientes:

400gr. de espaguetis, 4 lonchas de beicon cortadas, 2 calabacines cortados a la mitad, 4 cucharadas de pesto, queso rallado, 2 cucharadas de aceite de oliva y sal.

Pasos a seguir:

- 1) Hervir abundante agua en una olla y cocer la pasta con sal durante 12 minutos, aproximadamente.
- 2) Se calienta el aceite en una sartén y se fríe el beicon. Cuando esté tostadito, se añaden los calabacines y los tomates y se deja al fuego 3 minutos más, hasta que los tomates estén blandos.
- 3) Se añade a las verduras 2 cucharadas del agua de la cocción de la pasta.
- 4) Se escurren los espaguetis y se añaden a la sartén.
- 5) Agregar el pesto y remover todo.
- 6) Retirar de la sartén y listo para servir acompañado de queso rallado.

Enlace a la receta:

<http://www.recetasypostres.net/pastas/espaguetis-de-entre-semana-183.php>