



Espaguetis rápidos con almejas

# Espaguetis rápidos con almejas

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

## Ingredientes:

175gr. de espaguetis, 130gr. de almejas en salsa de tomate, 1 diente de ajo machacado, 1 manojo de perejil, un poco de vino, queso rallado y sal.

## Pasos a seguir:

- 1) Se pone abundante agua en una olla, se lleva al fuego y cuando empiece a hervir se añaden los espaguetis y sal y se dejan cocer 12 minutos, aproximadamente.
- 2) Se vierte la salsa de las almejas en una olla, se añade vino y ajo. Se deja cocer durante unos minutitos y se va agregando perejil en trozos grandes.
- 3) Se escurre la pasta, se pone en un bol y se incorpora la salsa.
- 4) Se mezcla todo bien, se espolvorea con el queso y listo para servir.

Enlace a la receta:

<http://www.recetasypostres.net/pastas/espaguetis-rapidos-con-almejas-101.php>