



Pasta con habas

Pasta con habas

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

Ingredientes:

500gr. de pasta corta penne, 500gr. de habas frescas, 6 cucharadas de aceite de oliva + una cantidad adicional, 2 dientes de ajo picaditos, 1/2 cucharada de copos de chile, perejil picado finamente, 1 cucharada de queso rallado + una cantidad adicional para servir y sal al gusto.

Pasos a seguir:

- 1) Se coce la pasta en abundante agua hirviendo con sal, el tiempo que se indique en las instrucciones del envase.
- 2) Calentar las 6 cucharadas de aceite de oliva en una sartén y freír el ajo y los copos de chile a fuego medio durante 1 minuto, aproximadamente. Se añaden las habas con 3 cucharadas de agua y se coce 4 minutos.
- 3) Se escurre la pasta y se mezcla con las habas, el perejil y la cucharada de queso rallado. Se une y se sazona.
- 4) Se rocía con el aceite de oliva adicional y listo para servir. Cada comensal añadirá queso rallado a su gusto.

Enlace a la receta: <http://www.recetasypostres.net/pastas/pasta-con-habas-113.php>