

Receta de Espaguetis con Anchoas y Aceitunas

30 Ago 2017



Buenos días para tod@s, para hoy os dejo esta rica receta de **Espaguetis con Anchoas y Aceitunas**, es una receta muy fácil de preparar y muy adecuada para cualquier edad, espero que os guste.

Ingredientes

- Espaguetis (unos 300grs)
- Anchoas en aceite (una lata)
- Tomates (dos)
- Cebollas (una pequeña)
- Aceitunas sin hueso (un bote)
- Aceite de oliva
- Sal y Perejil

Modo de Preparación

1. Poner agua a hervir con un poco de sal y cocer los espaguetis a fuego medio unos diez minutos, escurrir y reservar
2. En una sartén poner un poco de aceite de oliva y refreír la cebolla bien picadita hasta que quede blandita, añadir el tomate partido en trocitos pequeños y dejar un rato más al fuego para que se vaya haciendo
3. Cortar las aceitunas en rodajas pequeñas y añadirlas al sofrito
4. Escurrir bien las anchoas y echarlas a la sartén, dejar unos minutos a fuego lento para que se mezcle bien todo
5. Añadir los espaguetis y remover, poner un poco de perejil picado
6. Servir a continuación y....buen provecho!!!