

Receta de Espaguetis Con Verduras

22 Abr 2014



Buenos días a tod@s, para hoy os dejo una riquísima receta que estoy segura os va a gustar a tod@s los amantes de un buen plato de pasta alimenticia.

Ingredientes

- Espaguetis (sobre 200grs)
- Tomates (uno mediano)
- Cebolla (una pequeña)
- Zanahorias (una o dos pequeñas)
- Pimiento verde (uno)
- Calabacín (uno mediano)
- Pimienta negra
- Albahaca
- Aceite de oliva
- Sal

Modo de Preparación

1. Lavar bien las verduras y partir en juliana la zanahoria, el pimiento y la cebolla
 2. En una sartén con aceite de oliva, refreír estas tres verduras con un poco de sal hasta que estén bien pochaditas
 3. Lavar el calabacín y partirlo en rodajas o triángulos y el tomate en trocitos y añadirlo a las otras verduras
 4. Remover un poco las verduras y echar un poco de pimienta y albahaca, taparlo y dejar un rato más
 5. Poner a hervir los espaguetis en agua caliente con un poco de sal y tenerlos sobre diez minutos
 6. Cuando la pasta esté cocida, escurrirla y volcarla sobre las verduras en la sartén, remover un poco y servir caliente y... buen provecho!!!
-