

Receta de Salteado de Pasta con Anchoas y Mozzarella

28 Jun 2018



Buenos días a tod@s, para este jueves de Junio una de nuestras amigas y seguidoras, **Claudia Rodríguez**, nos ha enviado esta rica receta de **Salteado de Pasta con Anchoas y Mozzarella**, nos cuenta que queda muy rico y que nos lo recomienda a tod@s l@s amantes de la pasta.

Ingredientes

- Macarrones (200 grs)
- Queso mozzarella (dos)
- Tomates secos en aceite (50 grs)
- Filetes de anchoas (ocho o diez)
- Aceitunas negras sin hueso (50 grs)
- Cebolla mediana (una)
- Ajos (dos dientes)
- Ramitas de albahaca (dos)
- Aceite de oliva
- Sal y Pimienta

Modo de Preparación

1. Cocer los macarrones en agua hirviendo con un poco de sal durante 12/15 minutos, escurrirlos y reservar
2. En una sartén con un poco de aceite dorar los macarrones, añadir la cebolla cortada en trocitos, los ajos picaditos y los tomates escurridos y cortados por la mitad, remover y dejar unos minutos
3. Añadir las anchoas y las aceitunas y la albahaca lavada
4. Incorporar la mozzarella cortada en rodajas y un poco de sal y pimienta, remover y después retirar del fuego y dejar reposar unos cinco minutos
5. Servir y....buen provecho!!!