Espaguetis con verduras

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Daniel Olmedo M **Recetizador:** Lola F A

Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Primer plato
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Casera
Coste: Económico

Descripción:

Ingredientes para 4 personas :

- 400 g de Espaguetis
- 4 Tomates
- 2 Calabacines medianos
- 1 Cebolla mediana
- 1 Pimiento rojo
- 1 Pimiento verde
- ½ taza Caldo de verduras
- Tomillo
- Pimienta negra molida
- Sal

Preparación:

Paso 1

Primero ponemos a hervir un litro de agua con un poco de sal en una cazuela grande. Cuando esté hirviendo echamos los espaguetis.

Paso 2

Mientras, se cuecen los espaguetis, cortamos la cebolla, el pimiento verde y el pimiento rojo en juliana, los tomates en dados y los calabacines en rodajas.

Paso 3

Luego, echamos tres cucharadas de caldo en una sartén y llevamos a ebullición. Cuando hierva el caldo rehogamos la cebolla y la dejamos un minuto. Agregamos los pimientos, los calabacines y los tomates.

Paso 4

Cuando todo esté rehogado añadimos el resto del caldo, junto con un poco de tomillo, sal y pimienta al gusto. Dejamos que el líquido se reduzca.

Paso 5

Por último, cuando esté lista la pasta la colocamos y por encima echamos las verduras. Servimos caliente.