Macarrones con mi salsa especial

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

Creador: Lokillafeliz



Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Primer plato
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Tradicional
Coste: Muy económico

Descripción:

Unos simple macarrones del super, con algo especial aunque muy sencillo.

Ingredientes para 2 personas :

- Macarrones
- -un bote de tomate triturado de 400g.
- especias varias
- -Queso rallado
- - Aceite - Sal

Preparación:

Paso 1

Mientrás que pones a cocer los macarrones, en una sarten pones un poco de aceite y echas el bote de tomate triturado (no hace falta que le eches entero si sois pocos).

Paso 2

En la misma sarten con el tomate ya caliente, se le echa especias. A mi preferencia siempre albahaca, oregano y ajo en polvo. Si se tiene pimienta se le añade un toque picante, que es genial.

Paso 3

Se pone los macarrones en el plato y se añade el tomate. Por último, echar el queso rallado a gusto.