Macarrones con coliflor

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

Creador: Monónimo



Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Primer plato
Tipo de cocina: Vegetariana
Otros: Cocina Saludable
Coste: Económico

Descripción:

Ingredientes para 4 personas :

- 300 g, de Espirales de colores
- 60 g. de Queso feta
- 1 Ajo
- 4 ramitas de Perejil
- 250 g. de Coliflor
- Aceite de oliva
- Sal

Preparación:

Paso 1

Dividimos la coliflor en ramitos y la escaldamos en agua hirviendo con sal 5 minutis. La escurrimos y la doramos en una sartén con aceite y el diente de ajo hasta que esté dorada. Cortamos el queso en taquitos y picamos fino el perejil. Cocemos las espirales en agua hirviendo el tiempo indicado, escurrimos y pasamos a una ensaladera. Vertemos el contenido de la sartén, el perejil y el queso y mezclamos alegremente al ritmo de La Macarena. Al que le toque el diente de ajo le toca bajar la basura esa semana.