Spaghetti Putón Verbenero

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

Creador: Monónimo **Recetizador:** Magali Vázquez



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

Descripción:

Ingredientes para 4 personas :

- 2 Tomate
- 2 cucharaditas de Tomillo fresco picado
- 2 Cebolla
- 4 Ajo
- 1 Guindilla cayena
- 12 Antxoas en aceite de oliva
- 100 g. de Tomates desecados
- 150 g. de Olivas negras sin hueso
- 400 g. de Espagueti
- Sal
- 4 cucharadas de Aceite de oliva

Preparación:

Paso 1

Calienta el aceite en una sartén y sofríe la cebolla durante 4 minutos, hasta que esté blanda y sin que se dore. Incorpora los tomates cortados en daditos y sin las semillas, el ajo laminado, la cayena entera y las anchoas picadas muy fino. Remueve y cocina 4 minutos más, hasta que la anchoa desaparezca. Añade los tomates semisecos cortados y las olivas en trozos. Déjalo cocer 2 minutos, para que se caliente. Hierve la pasta siguiendo las instrucciones del fabricante. Escurre y mezcla con la salsa. Decora con el tomillo.