

Creador: Runner **Recetizador:** maria luisa mur



Tiempo: 15 minutos

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Primer plato

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Saludable

Coste: Muy económico

Descripción:

Ten muy presente la pasta en tu alimentación. Mejor si tus platos carecen de grasas. Este plato

Ingredientes para 2 personas :

- 2 dientes de Ajo
- 2 cucharadas de Perejil fresco
- 4 cucharadas de Aceite de oliva virgen extra Carbonell
- 250 gramos de Pasta Gallo
- Sal
- Pimienta

Preparación:

Paso 1

En una olla echamos abundante agua y sal y la ponemos a hervir. Cuando hierva, echamos la pasta y removemos de vez en cuando. Dejamos el tiempo que nos indique el fabricante.

Paso 2

Por otro lado, pelamos los ajos y los picamos muy finito. En una sartén, echamos el aceite y lo sofreímos.

Paso 3

Cuando se empiecen a dorar echamos la pasta y movemos bien. Añadimos la pimienta y el perefil picado y volvemos a mezclarlo todo

Paso 4

Emplatamos y disfrutamos. Mejor evitar el queso rallado, aunque por un poquito no pasa nada ;)