

Espagueti con rúcula



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

Creador: Monónimo **Recetizador:** Olguita



Tiempo: 15 minutos

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Primer plato

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Saludable

Coste: Económico

Descripción:

Ingredientes para 4 personas :

- 300 g de espaguetis
- 100 g de rúcula
- 400 g de tomate triturado
- 1 diente de ajo
- 1 cucharada de alcaparras
- 15 aceitunas negras sin hueso
- 200 g de Mozzarella fresca
- 30 g de miga de pan
- Aceite de oliva
- Sal

Preparación:

Paso 1

Dora el ajo pelado en 4 cucharadas de aceite. Añade el tomate, sazona y cuece, a fuego medio, 15 minutos. Lava la rúcula, reserva un puñadito y cuece el resto juntos con los espagueti, en abundante agua hirviendo con sal; que quede al dente. Escúrrela y condimenta con la salsa. Precalienta el horno a 200°. Parte en rodajas 2/3 de la Mozzarella y pica la restante. Reparte en una fuente de horno la pasta y las rodajas de queso, alternando. Mezcla la picada de queso con la rúcula reservada, sal, 2 cucharadas de aceite y la mida de pan desmenuzada. Distribuye la mezcla por encima de la pasta y gratínala 10 minutos, hasta que se dore la superficie.