Espaguetis con salsa de anchoas y piñones

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

Creador: Flor Roja **Recetizador:** tania Segura



Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Primer plato
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Moderna
Coste: Económico

Descripción:

Ingredientes para 2 personas :

- 200 gr. de espaguetis.
- Una latita de anchoas en aceite de 45 g. de peso neto.
- 2 cucharadas de piñones.
- 1 cucharadita de albahaca seca.
- 2 dientes de ajo.
- Un chorreón de vino tinto
- 4 cucharadas de parmesano rallado.
- Aceite de oliva. Sal.

Preparación:

Paso 1

cuece la pasta en abundante agua salada, cuando esté “al dente” escúrrela y reserva. Para esta receta es importante que los espaguetis estén algo duros, mira los tiempos de cocción que indique el fabricante de tu paquete de pasta. Mientras tanto, pela y pica los dientes de ajo. Dóralos en una sartén con un poco de aceite de oliva. Cuando estén dorados agrega las anchoas y remuévelas con una cuchara de madera para que se deshagan. Después añade el tomate frito y el vino tinto. Déjalos cocer un par de minutos para que el alcohol se evapore. Añade la cucharadita de albahaca seca o fresca. Une los espaguetis con la salsa de tomate, remueve bien para que la pasta se impregne bien de la fantástica salsa de anchoas. Espolvorea con el parmesano rallado. Vuelve a remover bien para que el queso se funda. Dora los piñones en una sartén sin nada de aceite. Ten mucho cuidado, los piñones se queman enseguida. Añade los piñones y sirve enseguida.