Espaguetis con níscalos

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

Creador: Lola Cocinilla



Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Segundo plato
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Creativa
Coste: Medio

Descripción:

Ingredientes para 2 personas :

- 200 gr. Espaguetis
- 4 o 5 níscalos
- 2 Tomates grandes
- 1/2 Cebolla mediana
- 2 Pimientos del piquillo
- Perejil fresco
- Agua
- Sal y Pimienta
- Aceite de oliva
- Laurel

Preparación:

Paso 1

Cortar los níscalos a tiras. Cortar el tomate en 8 trozos cada uno. Picar la cebolla. Freír los pimientos con aceite y sal, cortar a trocitos y reservar.

Paso 2

Salpimentar los níscalos y las cebollas y saltear en un poco de aceite durante 10 minutos a fuego medio.

Paso 3

Añadir los tomates, una rama de perejil y los pimientos. Salar y saltear todo a fuego alto durante 5 minutos.

Paso 4

Chafar los tomates durante la cocción para suelten un poco de zumo. Pasados los 5 minutos apagar el fuego, tapar la sartén y reservar.

Paso 5

Mientras tanto cocer la pasta en abundante agua salada con una hoja de laurel el tiempo que indique las instrucciones del paquete. Escurrir (no del todo, si queda un poquito de agua mejor) y reservar.

Paso 6

Volvemos a la sartén, quitamos la rama de perejil y la tiramos, añadimos la pasta y removemos un par de minutos a fuego suave. Añadimos un poco de perejil fresco (sin cocinar) picado.