



SPAGHETTI A LA MARINERA

DIFICULTAD PREPARACIÓN COCINADO
Intermedio 10 min 25 min

Ingredientes

Spaghetti: 500 g
Tomates maduros: 500 g
Aceite de oliva extra virgen: 0,75 dl
Perejil: 1 ramito
Anchoas en salazón: 5
Ajo: 3 dientes
Sal y pimienta.



Preparación

1. Desalar las anchoas, quitar las espinas y cortarlas en trozos grandes.
2. Sofreírlas en una cazuela ancha con los ajos picados.
3. Cuando los ajos empiecen a dorarse, añadir el tomate. Cocer unos quince minutos a fuego lento. Antes de retirar del fuego, añadir pimienta al gusto.
4. Aparte cocer la pasta (al dente) en agua hirviendo, ligeramente salada.
5. Escurrirla, verterla en la cazuela de la salsa y mezclar para que coja sabor.
6. Pasaarla a una fuente de servir, esparciendo por encima abundante perejil picado.
7. Servir caliente.

AUTOR	NOMBRE DEL DOCUMENTO	REFERENCIAS DEL DOCUMENTO			Página 1 de 1
		Grupo	Edición/Revisión	Fecha	
JuCaSaTa	Spaghetti a la marinera	Arroces y Pastas	01	21-12-2024	

Este documento y su contenido es propiedad de Juan Carlos Sanz Tamayo. Queda prohibida su divulgación o entrega a terceros sin la previa autorización escrita del propietario.