

Spghetti salsa tomate-albahaca

Tipo de plato: Legumbres, Verduras, Arroz | Procedencia: Mesacamilla | Tiempo: 20 minutos | Dificultad:

INGREDIENTES

0
5 cucharada/s Aceite oliva
3 dientes Ajos
36 hoja/s Albahaca
Pimienta negra
100 gr Queso parmesano
Sal
Sal gorda
400 gr Spaguetis
5 Tomate

ELABORACIÓN

Poner a hervir los tomates. Pelarlos y quitar las pepitas. Cortarlos en pequeños dados. Echar un poco de sal por encima y dejarlos resposar en un colador durante 15 minutos.

Mientras tanto, lavar y secar con cuidado las hojas de albahaca. Pelar los dientes de ajo y retirar el centro. Rallar el queso parmesano. Añadir los tomates y mezclarlo todo en el robot.

Ponerlo en un recipiente, incorporar poco a poco el aceite de oliva, moviéndolo regularmente como si fueses a montar la mayonesa. Añadir sal y pimienta.

Poner agua, con sal y un chorrito de aceite. Una vez haya roto a hervir echar la pasta. Cuando ya estén al dente, retirarlas del fuego y colarlas.

Colocarlas rápidamente en una fuente, echar la salsa por encima y espolvorear con el queso. Servir en seguida.

Consejos:

Para quitar el punto de acidez de los tomates, se puede añadir un poquito de azúcar.