

Pasta Al Horno

Tiempo de preparación: 45 Min



Ingredientes

Agua: 5 Tazas

Albahaca: 1 Puñado

Ajo: 2 Dientes

Sal y Pimienta: a gusto

Aceite De Oliva: 4 Cucharadas

Cebolla: 1 unidad

Pasta Larga: 200 g

Tomate Cherry: 200 g

Acompañar

Anchoas: 5 Filetes

Hojas De Perejil Fresco : c/n

Ralladura de limón: 1

Hojas de Albahaca: c/n

Queso Rallado : a gusto

Preparación de la Receta

- Acomodar en una fuente rectangular alta para horno los spaghetti, tomates Cherry en mitades, *ajo*, fileteado, *cebolla* en juliana, aceite de oliva, hojas de *albahaca*, agua, sal, pimienta y mezclar para
- Que el agua cubra la pasta.
- Llevar a horno a 180 grados por minutos o según tiempo de cocción de la pasta.
- Retirar del horno y agregar a la fuente ralladura de *limón*, anchoas, queso rallado, *perejil* fresco y hojas de *albahaca*.
- Mezclar bien y servir.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/pasta-al-horno>