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: 2OO 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 cocciòn de la pasta.
- Retirar del horno y agregar a la fuente ralladura de *limòn*, 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