

Pasta con limón, alcauciles y aceitunas

Tiempo de preparación: 20 Min



Ingredientes

Pasta larga fresca o seca: 400 g Alcauciles en conserva: 400 g

PASTA DE AJO: 1 cdta

Aceite de oliva: Sal y Pimienta: Aceitunas negras / griegas: 200 g Queso Parmesano Rallado: 100 g

Ralladura de limón: Jugo de Limón:

Preparación de la Receta

- En
- Una sartén con aceite de oliva saltear los alcauciles en mitades
- Añadir las
- Aceitunas aplastadas, la ralladura y la pasta de ajo.
- Fn
- Otra olla hervir la pasta fresca en abundante agua con sal.
- Incorporar a la sartén la pasta ya
- Hervida y al dente.
- En un bol mezclar jugo de limón,
- Ralladura, aceite de oliva y parmesano, y añadirlo crema a la sartén con la
- Pasta.

Consulta la receta original en https://elgourmet.com/recetas/pasta-con-limon-alcauciles-y-aceitunas