Spaghetti Aglio e Olio

Tiempo de preparación: 15 Min

Ingredientes

Aceite De Oliva: c/n A gusto
Almendras: 50 Gramos
Dientes de ajo: 3 Unidades
Perejil: c/n A gusto
Peperoncino: 1/4 unidad
Sal fina: c/n A gusto
Anchoas: 3 Filetes
Coliflor: 200 Gramos
Queso Parmesano: c/n A gusto
Migas de pan: 50 Gramos
Ralladura de limón: 1 unidad
Spaguetti seco: 200 Gramos

Preparación de la Receta

- Cocinar en una olla con abundante agua hirviendo, sal gruesa el spaghetti.
- *Saltear* en un sartén con aceite de oliva cubriendo la base
- *Ajo* fileteado y *peperoncino* picado.
- Agregar *coliflor* picado pequeños, antes de que tome *color* el *ajo*, anchoas picadas y cocinar hasta cocer la *coliflor* (5 min aprox)
- Añadir almendras picadas, migas de pan seca y mezclar.
- Incorporar la pasta con un Apoco del agua de cocción, abundante *perejil* picado, ralladura de *limón*, queso parmesano rallado y aceite de oliva.
- Mezclar bien y servir.
- Terminar con aceite de oliva por encima.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/spaghetti-aglio-e-olio