

Spaghetti con alcachofas

Tiempo de preparación: 20 Min



Ingredientes

Pimienta: A gusto

Albahaca: Hojas

Ajo: 1 Diente

Perejil: A gusto

Spaghettilis secos: 200 grs.

Sal: A gusto

Aceite De Oliva: Cantidad necesaria

Queso Parmesano: A gusto

Alcachofas cocidas: 2 Unidades

Tomate En Conserva: 250 g

Preparación de la Receta

- *Pelar* las alcachofas y cocinarlas en agua hirviendo y sal durante 7 minutos.
- Cocinar la pasta en agua hirviendo.
- Escurrir las alcachofas, refrescarlas y laminarlas.
- Sofreír las alcachofas en una sartén con aceite, junto con el *ajo* picado, sal y pimienta
- Cuando estén doradas, añadir un par de tomates escurridos y cortados.
- Incorporar la *albahaca* y el *perejil* picados y dejar unos minutos a fuego medio.
- Escurrimos la pasta y la mantecamos inmediatamente con la salsa de alcachofas y tomates.
- Espolvorear con abundante parmesano rallado y un hilo de aceite de oliva.
- Servir.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/spaghetti-con-alcachofas>