

Spaghetis con salsa de verano

Tiempo de preparación: 50 Min



Ingredientes

Jugo de Limón: 2 cdas.

Bola de mozzarella: 1 Unidad

Hojas de albahaca fresca: 1/3 Taza

Zucchini: 2 Unidades

Sal:

Tomate Cherry: 300 g

Aceite De Oliva: 1 cda

Hojas de Menta fresca: 1/3 Taza

Ajo: 1 Diente

Pimienta negra recién molida:

Spaghetis: 200 g

Preparación de la Receta

Para comenzar

- Hervimos agua con sal en una *cacerola*
- Una vez que está el agua, metemos los spaghetti y dejamos cocinar 8-10 minutos o hasta que estén al dente.
- Mientras tanto, lavamos los zucchini y los tomates
- A los tomates les hacemos un pequeño corte y los aplastamos para que salgan las semillas y algo de su *jugo*
- Por otro lado, con un pela papas sacamos tiras de *zucchini*.
- En un mortero, machacamos el *ajo* pelado.
- Por último, en un bol, mezclamos los tomates con las tiras de *zucchini*, el *ajo* machacado, el *jugo de limón*, aceite de oliva, las hojas de *albahaca* y *menta*.
- Escurrimos los spaghetti y los añadimos al bol de los vegetales
- Salpimentamos y mezclamos bien.
- Servimos los spaghetti con unos trozos de *mozzarella*.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/spaghetis-con-salsa-de-verano>