HerZechef 👆



PLATOS PRINCIPALES · VEGANO

Espaguetis aglio e olio

10min 1 ración

Ingredientes

- Espaguetis
- Agua hirviendo
- Un puñado de sal
- Tres o cuatro ajitos pelados y laminados
- Tres o cuatro cucharadas de aceite de oliva virgen extra
- Una cayena o guindilla

Elaboración

1. Poner a hervir agua con un puñado de sal
2. Cocer los espaguetis durante 9 minutos
3. Dorar los ajitos laminados y la cayena en el aceite de oliva virgen extra a fuego muy muy bajo
4. Escurrir la pasta cuando esté lista
5. Mezclar el aglio e olio con la pasta y mezclarlo todo
6. Servir en el plato
7. Añadir queso a lo psicópata

Hecho con CookNest



Todas las recetas de HerZechef 👆
cooknest.app/@locuraalgusto · Instagram @locuraalgusto