

Cintas a la siciliana



Dificultad: 🍴🍴🍴🍴🍴

Tiempo de preparación: 15min , Tiempo de cocción: 35min

Tiempo total: 50min , Número de porciones: 1

0 Calorías , **0 g** Azúcares , **0 g** Grasas , **0 g** Proteínas

Autor: Maria

Url: <https://srecetas.es/cintas-a-la-siciliana>

Preparación

Pelar el ajo y cortarlo en láminas. Dorarlo en una sartén con un poco de aceite. Cortar la cebolla en juliana y saltearla también. Dorar y agregar las aceitunas cortadas en rodajas. Incorporar las alcaparras y las anchoas. Saltear. Poner agua con sal a calentar y, cuando rompa a hervir, echar la pasta, cocinando durante el tiempo que indique el paquete. En ese momento añadir también el tomate a la sartén, bajar un poco el fuego y dejar que se caliente. Por último, una vez haya hervido la pasta, escurrirla y servirla junto con la salsa, decorando con un poco de albahaca picada, perejil a gusto. Disfrute!
Fuente: Directo al Paladar.

Ingredientes

- ✓ 100 gramo/s Pastas
- ✓ 200 gramo/s Salsa de tomate
- ✓ 1/2 Cebolla
- ✓ 8 Aceitunas Negras
- ✓ 6 Anchoas
- ✓ 8 Alcaparras
- ✓ 1 diente/s Ajo
- ✓ 1 poco Aceite de oliva
- ✓ 1 poco Sal
- ✓ 1 poco Albahaca

Categorías

Italiana, Todo el año, Económico, Cereales, pastas y arroz, Rápida, Ingrediente extra, Familia, Una cocinera experta, Plato Principal

