

SPAGUETTY ITALIANO

Ingredientes

Para 2 libras de spaguetty

De 3/4 a 1 taza de aceite de oliva  
12 ajos machacados  
5 latas de tomates al natural  
Perejil (bastante)  
sal y pimienta al gusto

Para una libra de spaguetty

½ taza de aceite de oliva  
6 ajos machacados  
3 latas de tomate al natural  
Perejil (bastante)  
sal y pimienta al gusto

Procedimiento

Abres las latas de tomate al natural, quítale el agua (la guardas, no la botes), ahora pica en pedacitos pequeños los tomates.

En una paila echas el aceite de oliva, la pulpa de tomate y el perejil picado, ahora los ajos, deja que se sofría un poco.

Ahora agrégale el agua del tomate, la sal y la pimienta, déjalo hervir un ratito. El queso parmesano lo pones en un plato para que se lo agreguen al gusto.

Aparte en una olla grande pones a hervir el agua con un poquito de aceite, sal, y hojas de laurel. Cuando está hirviendo le echas los spaguetty y los dejas hervir (de 10 a 12 minutos) en un colador grande las cueles para botarles el agua. No se te ocurra lavarlos con agua de la pluma pues te las tiras. Ya escurridos (o sin agua) las puedes mezclar con la salsa que tienes preparada.

Nota: Si quieres otro día al hacer esta salsa, le puedes agregar, la carne, el puerco, o la gallina. También queda delicioso.