



SPAGHETTINI DE HUEVO Y CEBOLLINO CON TOMATE FRESCO Y CEBOLLINO

Ingredientes para 4/5 raciones

- 8 tomates rojos medianos, maduros y carnosos
- Cebollino fresco
- Ajo, sal, aceite de oliva virgen
- Pimentero con distintas pimientas

Elaboración

Pelar los tomates escaldándolos un poco previamente (o ponerlos un instante en el microondas). Quitar las semillas bajo el grifo de agua para aprovechar solo la pulpa. Cortar la pulpa a daditos finos y dejarlos en una escurridera. Poner en una sartén muy grande con dos dientes de ajo enteros en aceite de oliva bien caliente y quitarlos cuando estén dorados.

En el aceite caliente añadir la pulpa de tomate, el cebollino cortado muy pequeño y sal. Mientras tanto tendremos los spaghetti hervidos y calientes (5 minutos de cocción), y los añadiremos a la sartén con el tomate y el cebollino. Saltear durante 5 min y servir bien caliente arreglándolo de sal y pimienta. Se puede añadir queso de Parma en polvo.

BUON APPETITO

