

Raciones para 1

400 g
Pasta
100 g
Tomates cherry
80 g
Cebolla
80 g
Ajos tiernos
1 puñado
Hojas de albahaca
1 pizca
Cayena
1 l
Agua
1 pizca
Sal

- 1 Primero, añade la pasta junto con los tomates, la cebolla y los ajos tiernos cortados en una olla con agua lo suficientemente grande como para que entren todos sin problema.
- 2 Pon a cocer la pasta y las verduras a la máxima potencia removiendo de vez en cuando para evitar que los ingredientes se peguen entre sí.
- 3 Cuando la pasta esté al dente, retira la olla del fuego y sirve la pasta y las verduras en un plato. Puedes espolvorear queso parmesano por encima.
- 4 Añade a tu plato de pasta un toque de albahaca fresca, un chorrillo de aceite de oliva virgen extra y ¡a disfrutar!

Notas del Chef

<https://cookinglovers.teka.com/es/receta/one-pot-pasta-23/>

COOKING
LOVERS 