

## 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 chorrito de aceite de oliva virgen extra y ¡a disfrutar!

# Notas del Chef

---

---

---

---

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

**COOKING**  
**LOVERS** 