

31.- Espaguetis d'estiu

<http://www.receptesdelaquima.cat/Inici/espaguetis%20destiu.html>

A l'estiu ve de gust menjar coses fresques i que no siguin gaire fortes. Aquests espaguetis compleixen aquests requisits i a més, són molt fàcils de fer. Perquè quedin molt bons cal fer servir tomàquets saborosos i que tinguin la carn consistent. Els del pebrot són ideals.

Ingredients per a dues persones

200 g d'espaguetis

2 tomàquets de mida mitjana

Una culleradeta de cafè d'orenga sec

50 g de parmesà ratllat

Oli d'oliva i sal

Elaboració

Posar 5 litres d'aigua en un pot gran. Quan l'aigua bulli, afegir-hi la pasta i una culleradeta de sal. Deixar-la coure el temps que s'indica a l'etiqueta. Un cop cuita, s'ha d'escórrer, esbandir amb aigua freda i quan està ben escorreguda s'hi afegeix un raig d'oli d'oliva i es remena. Així s'evitarà que els espaguetis s'enganxin entre ells.

Mentre la pasta es cou, ratllar el tomàquet i posar-lo en un bol. Afegir-hi una cullerada sopera d'oli d'oliva, la culleradeta d'orenga i sal al gust. Remenar-ho bé.

Just abans de menjar, podeu escalfar la pasta al microones perquè estigui tèbia. Llavors s'hi posa la salsa pel damunt i una mica de parmesà ratllat.