

*Espaguetes con nata e touciño afumado

Redacción 17 de decembro de 2006 Imos comezar esta semana cun prato sinxelo que nos pode sacar dun apuro cando en calquera momento teñamos que cociñar e teñamos pouco tempo.

Ingredientes para 2 persoas:

- 1 cebola
- 2 tomates
- 200 g. de touciño afumado
- 250 g. de espaguetes
- 100 g. de queixo relado

Tempo de preparación:

25 minutos ou algo menos se sé é rápido cortando as cousas

Preparación:

Nunha pota con abundante auga e salponse a pasta a cocer cando esta estea a ferver. Non esquezades de cocela máis ou menos dependendo de se vos gusta máis ou menos branda a pasta.

Nunha tixola frítese a cebola moi picada, cando xa estea dourada engádeselle o touciño afumado cortado en anacos e dáselle unhas voltas na tixola.

A continuación engádese o tomate e dáselle unhas voltas esperando a que todo estea frizado, despois de que estea feito engádeselle a nata e o queixo relado mesturándoo todo coa pasta previamente escurrida e apartada.

Servir e comer quente sabe moito mellor e presta máis!

Bo proveito!

[Voltar á Cociña Arrouxada!](#)

[Ir á Portada](#)