



PASTA PRIMAVERA

Marco Antonio

Uzcátegui Pescozo

INGREDIENTS

0 MINUTES 2 SERVINGS

Pasta
espárragos
Pimientos rojos
Calabacín
Aceitunas negras
albahaca
Orégano

TAGS

#pasta #espárragos #orégano



1

Cortamos todos los ingredientes de la salsa, cebolla, ajo, pimiento rojo, espárragos finos, calabacín y empezamos a sofreír Siempre se debe empezar por el ajo con la sartén en frío



2

Mientras realizamos la salsa, sofrriendo cada uno de sus ingredientes en distintos tiempos, cuando consideremos que le falta a la salsa el mismo tiempo que tarda en hacerse la pasta le ponemos a hervir, Nunca ponga aceite en el agua de la pasta y agreguen sal al agua para condimentar la pasta



3

Cuando la salsa este lista aromatizar con albahaca y orégano





4

Incorporar la pasta en la salsa y remover durante un minuto, si la pasta esta muy seca colocar un poco de aceite de oliva

