

Spaguetti con sardinas y crujiente de ajos



Ingredientes:

- 350 g de Spaguetti PASTAS ROMERO
- 1/2 pimiento rojo
- 1/2 pimiento verde
- 2 cucharadas de orégano
- 2 latas de sardinas o sardinillas.
- Aceite y sal
- Para el crujiente de ajo:
 - 2 dientes de ajo.
 - 10 cucharadas de pan rallado

Preparación:

1. Lo primero es hacer el crujiente de ajo. Para ello, ponemos en una sartén el aceite de una de las latas de sardinas. Cuando ya esté caliente agregaremos el ajo picado fino. Una vez que haya cogido un poco de color le agregaremos el pan rallado hasta que se dore y reservaremos.
2. Coceremos la pasta en abundante agua salada durante 6 minutos. Mientras, en un chorrito de aceite sofreiremos los pimientos picados en cuadraditos y salaremos. Agregaremos las sardinas, previamente machacadas con un tenedor (podemos guardar una para la decoración) y rehogaremos todo bien.
3. Finalmente añadiremos el orégano. Uniremos la pasta con la mezcla de sardinas y pimientos. Emplataremos poniendo en nuestro plato los Spaguettis con sardinas y sobre ellos dos cucharadas del crujiente de ajo.

Dificultad: Media.

Tiempo: 20 minutos

Número de comensales: 4