

Tallarines con guindilla



Ingredientes:

- 400 gr. de Tallarines PASTAS ROMERO
- Guindilla
- Aceite de oliva
- Orégano, sal y queso parmesano

Preparación:

1. Cocer la pasta en una olla con agua, un chorro de aceite de oliva y sal. Cuando la pasta esté cocida la dejamos reposar aparte.
2. A continuación añadir las guindillas en una sartén y dorarlas con un poco de aceite de oliva. Mezclarlo todo con la pasta y espolvorear con orégano y con parmesano al gusto.

Dificultad: Fácil

Tiempo: 15 minutos

Número de comensales: 4