

Receta de Tallarines con Salchichas

26 Feb 2018



Buenos días a tod@s, comenzamos esta última semana del mes de Febrero con un plato de pasta, en esta ocasión son unos **Tallarines con Salchichas**, un plato muy rico y completo para l@s amantes de la pasta , seguro que os gustará.

Ingredientes

- Tallarines (400 grs o más según comensales)
- Salchichas frescas (300 grs)
- Ajos (dos dientes)
- Tomate triturado (150 grs)
- Albahaca (unas hojas)
- Vino blanco (un vasito)
- Aceite de oliva
- Sal
- Laurel (una hoja)
- Orégano (al gusto)

Modo de Preparación

1. Cocer la pasta en una cacerola con agua, un poco de sal y una hoja de laurel, dejarla mejor al dente
2. En una sartén poner un poco de aceite de oliva y refreír los ajos picaditos
3. Cuando estén dorados añadir las salchichas y rehogar unos minutos, echar el vino blanco y dejar un rato que evapore el alcohol
4. Echar el tomate triturado y un poco de albahaca picadita, dejar que se cocine unos diez minutos
5. Escurrir los tallarines ya cocidos y añadirlos a la sartén, espolvorear orégano y sal al gusto
6. Servir calientes y....buen provecho!!!