

Spaghetti con brócoli



Ingredientes:

- 400 gramos de spaghetti de sémola
- 5 litros de caldo de verduras desgrasado sin sal
 - 2 hojas de laurel
 - 2 dientes de ajo aplastados
- 400 gramos de brócoli cocidas
- 4 tomates perita sin semilla, pelados
 - Medio vaso de vino blanco seco
 - 2 dientes de ajo picados
 - 2 cucharaditas de orégano
 - Pimienta

Preparación

Cocinar los spaghetti en el caldo de verduras hirviendo y perfumado con las dos hojas de laurel y los dos dientes de ajo machacados.

Cuando estén al dente, retirarlos y mantenerlos en el colador al calor y al vapor de la cacerola.

Calentar un cucharón del líquido de la cocción de la pasta en una sartén y añadirle el vino blanco. Una vez que hierva, incorporar los ramilletes de brócoli, los tomates perita picados y los dientes de ajo picados. Cocinar durante 5 minutos a fuego vivo.

Volcar la pasta en la sartén y mezclarla con la preparación de verduras.

Condimentar con la pimienta y el orégano

Servir los spaghetti bien calientes acompañados con la salsa de brócoli.