

# Espaguetis Integrales con Calabacín y Tomates

*Estos espaguetis se hacen muy rápidos, lo único más laborioso es cortar el calabacín fino pero con un pelapatatas lo harás en un momento aunque no seas un experto en la cocina. Es un plato de pasta ligero, fresco y que puedes tomar templado e incluso frío.*

## INGREDIENTES:

- 60 - 80g Pasta integral
- 1 Diente de ajo
- 150g Calabacín
- 6-8 uds Tomatitos cherry
- ½ Cucharadita piñones (opcional)
- 1 Cucharada aceite de oliva
- C/s Albahaca fresca u orégano
- C/s Pimienta negra molida

1

Ración



## ELABORACIÓN:

1. Tostar los piñones en una sartén bien caliente sin aceite y sin parar de remover. Reservar.
2. En una olla con agua y sal poner a hervir la pasta.
3. Pelar el ajo y laminar, cortar el calabacín en rodajas finas y los tomatitos cherry por la mitad o en cuartos si son un poco grandes.
4. Calentar la cucharada de aceite en una sartén, agregar el ajo y dorar ligeramente, el calabacín y los tomatitos, dar unas vueltas (no hacer demasiado).
5. Escurrir los espaguetis y adicionar directamente sobre la mezcla de calabacín, salpimentar al gusto.
6. Agregar unas hojas de albahaca fresca o un poco de orégano.
7. Espolvorear con los piñones reservados.