

# Noodles de Calabacín con Salsa Napolitana

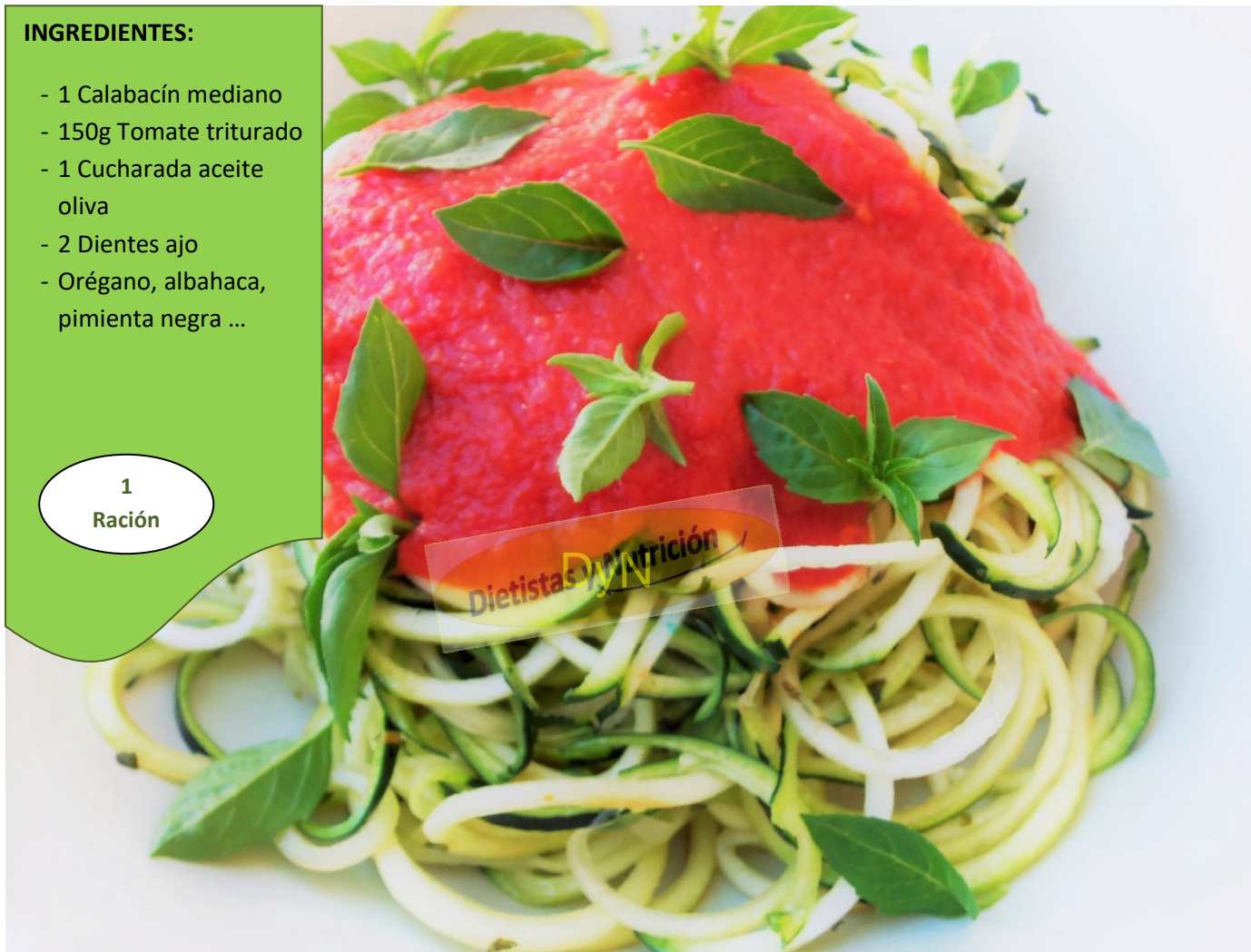
Este es un plato super ligero, incluso se puede tomar para cenar. La salsa napolitana es la más básica de las salsas de tomate italianas. Esta salsa originalmente en Italia es llamada "sugo di pomodoro alla napoletana". Otro nombre que suele ser usado para llamarla es salsa Marinara.

## INGREDIENTES:

- 1 Calabacín mediano
- 150g Tomate triturado
- 1 Cucharada aceite oliva
- 2 Dientes ajo
- Orégano, albahaca, pimienta negra ...

1

Ración



## ELABORACIÓN:

1. Cortar el calabacín en tiras como si fueran espaguetis
2. Hacer salsa de tomate: rallar el ajo y rehogar con el aceite, agregar tomate y plantas aromáticas al gusto (orégano, albahaca, ...) cocinar 10 minutos.
3. Calentar una sartén de base amplia, agregar los espaguetis y una gotita de aceite, saltear un minuto (lo justo para que pierda el volumen un poco, si se hacen más empiezan a soltar agua y no queremos eso).
4. Adicionar la salsa de tomate, un poco de pimienta molida y algo más de albahaca u orégano.