

Espaguetis con salsa de pimiento rojo y ajo



Ingredientes:

- 4 dientes de ajo
- 400 gr de pimientos del piquillo
 - 400 gr de tomate frito
 - 1 cucharadita de orégano
 - 350 gr de espaguetis
- parmesano y emmental rallado

Preparación:

En el microondas ponemos durante 1 minutos los ajos pelados. Los trituraremos junto con el tomate y los pimientos y calentaremos a fuego medio en un cazo.

Hervimos los espaguetis y cuando estén en su punto escurrimos.

Vertemos la mezcla de tomate y espolvoreamos con los quesos y el orégano.

[conlaszarpasenlamasa](#)