

ESPAGETIS A LA SICILIANA



Ingredientes

- **1 caja (16 onzas) de espaguetis**
- **2 cucharadas de aceite de oliva**
- **3 dientes de ajo**
- **1 cucharadita de hojuelas de chile rojo**
- **4 cucharadas de tomates secados al sol en frasco, picados**
- **2 cucharadas de perejil de hoja plana, picado, dividido**
sal, al gusto
- **2 cucharadas de Grana Padano o queso parmesano**
- **Aceitunas negras**

Instrucciones

Paso 1 -

En una olla grande con agua hirviendo con sal, cocine los espaguetis al dente, según las instrucciones del paquete, luego escúrralos bien.

Paso 2 -

En una sartén grande a fuego lento, calienta el aceite de oliva.

Paso 3 -

Agregue el ajo, las hojuelas de chile rojo y los tomates secados al sol al aceite de oliva y cocine, revolviendo constantemente, aproximadamente 1 minuto.

Paso 4 -

Agregue la mitad del perejil picado a la mezcla de ajo y revuelva para combinar.

Paso 5 -

Transfiera la mezcla de tomate del fuego.

Paso 6 -

Agrega los espaguetis a la mezcla de tomate y revuelve bien para combinar.

Paso 7 -

Agrega la sal y el perejil restante a la mezcla de espaguetis y revuelve para combinar.

Paso 8 -

Sirve los espaguetis cubiertos con queso Parmesano.

Paso 9 – Al servirlos decora el plato con unas aceitunas negras por encima.