

Espaguetis con salsa de brócoli y tomate

Unos 15 minutos preparación

Para 4 personas

Ingredientes

500 gr de espaguetis integrales o no, según gustos

1 brócoli mediano o $\frac{1}{2}$ brócoli grande (600-700 gr)

400 ml de tomate frito o 800 ml de tomate triturado

1 o 2 dientes de ajo

aceite de oliva (si se utiliza tomate frito no es necesario)

orégano o albahaca y sal al gusto

queso en rallado o en polvo (opcional)

Preparación

1. Cocer la pasta en agua y reservarla si vamos a disponer de tomate frito. Si vamos a utilizar tomate triturado, cocer la pasta directamente en el tomate triturado (añadir un poco de agua si es necesario).
2. En una sartén colocar aceite de oliva y saltear el brócoli que está previamente cocido o si no lo está puede cocinarse en la misma sartén durante algo más de tiempo.
3. Agregar el ajo picado y saltear otro poco.
4. Añadir el salteado a la pasta y si vamos a utilizar tomate frito en vez del triturado, lo añadimos ahora al final.
5. Condimentamos con hierbas aromáticas y sal al gusto y finalmente añadimos queso rallado o en polvo si se desea.