



SPAGHETTI CON PIMIENTOS

Ingredientes:

- ½ barra de mantequilla (45 g)
- ¼ de cebolla, finamente picada
- 1 diente de ajo, picado
- 1 pimiento morrón rojo, cortado en cubos
- 1 pimiento morrón verde, cortado en cubos
- 250 g de spaghetti, cocido y escurrido
- Sal y pimienta, al gusto

Procedimiento:

- En una sartén caliente funde la mantequilla, sofríe la cebolla y el ajo hasta que estén ligeramente dorados, agrega los pimientos y deja cocinar hasta que estén bien cocidos.
- Añade el spaghetti, sazona al gusto y mezcla perfectamente con los pimientos.
- Sirve y ofrece.

Tiempo de preparación:

20 minutos

Grado de dificultad:

Fácil

Porciones:

4