

Libreta: Pastas
Creado: 25/03/2018 19:40
URLOrigen: <http://www.tranbel.com/fideos-con-cigalas.html>

Fideos con cigalas

INGREDIENTES

1/4 kg de fideos
6 cigalas
1 cebolla o cebolleta
1-2 dientes de ajo
perejil picado
2 hojas de albahaca
1/2 vaso de salsa de tomate
sal
aceite
1 litro de agua

PREPARACIÓN

Pon a calentar el agua en una cazuela.

Aparte, en otra cazuela con un poco de aceite, fríe la cebolla y el ajo picado; una vez pochado, añade dos cigalas troceadas sin pelar y rehógalas durante un rato.

Después incorpora el agua hirviendo, la salsa de tomate y la albahaca.

Cuando comience de nuevo a hervir, añade los fideos, mezcla todo bien y agrega el resto de las cigalas. Sazona.

Deja que se haga de 5 a 8 minutos dependiendo del grosor del fideo.

Espolvoréalo con perejil picado y sirve.