



Espaguetis de calabacín con salsa de tomate

- 4 Calabacines
- 80 gr. de Queso Parmesano
- Aceite de oliva virgen extra
- 10 Tomates pera o un bote pequeño de tomate triturado
- ½ Cebolla dulce
- 2 Dientes de ajo
- 50 mililitros de Aceite De Oliva suave
- 1 ramita de orégano fresco
- 1 cucharadita de miel optativo
- Sal
- Pimienta

- 1- Partimos la cebolla y el ajo en juliana. Si utilizamos tomate natural lo lavamos y rallamos.
- 2- En una sartén con aceite de oliva virgen pochamos la cebolla dulce y el ajo, cuando estén transparente añadimos el tomate. Salpimentamos, añadimos la miel y el orégano. Continuamos hasta que el tomate esté frito.
- 3- Cortamos los calabacines con una mandolina en láminas de unos 2 mm de grosor y lo más largas posible. Después, cortamos las láminas en finas tiras. También lo podemos hacer con un pelador de verduras.
- 4- En una sartén con aove salteamos el calabacín en tandas durante 1 o 2 minutos.
- 5- Ponemos en una fuente y añadimos la salsa de tomate. Espolvoreamos con queso parmesano.

Puedes servir a continuación o gratinar unos minutos.