

ESPAGUETIS “A LA SENYERA”



Ingredients (4 persones)

- 400 g d'espaguetis
- ½ kg de salsa de tomàquet
- 200 g de formatge ratllat
- sal
- oli d'oliva



Elaboració

Posa aigua a bullir, tres vegades el pes de la pasta, i li poses sal. Fica-hi els espaguetis i, quan torni a bullir, posa-hi unes gotes d'oli. Remena de tant en tant perquè no s'enganxin.

Mentrestant, prepara la salsa de tomàquet segons la recepta de l'apartat de salses.

Quan la pasta ja estigui “al dente” passa-la per un col·lador i guarda-la.

Seguidament agafa una safata rectangular. Col·loca els espaguetis longitudinalment. Després, amb una cullera, dibuixa quatre ratlles gruixudes amb la salsa de tomàquet. Per acabar, omple de formatge ratllat els espais on no hi ha tomàquet. El resultat és una senyera catalana.

Nota: Si acompanyes aquest plat amb uns llibrets de llom, resulta l'àpat idoni per celebrar la Diada de Sant Jordi.