

Recetas con fideos de espagueti



Recetas con fideos espagueti

Necesitarás:

16 onzas de fideos espaguetis secos 10 rebanadas de tocino, cortadas en trozos pequeños 3 huevos grandes, solo yemas
1/2 cucharadita de sal kosher 1/4 cucharadita de pimienta negra molida gruesa 1 taza de parmesano, raspado
1 taza de guisantes congelados

Instrucciones:

1. Cocine la pasta en una olla grande a un minuto menos de las instrucciones de la caja.
 2. Ponga 1/2 taza de agua de pasta a un lado. No enjuague la pasta.
 3. En una sartén grande, agregue el tocino y cocínelo hasta que esté crujiente. Apaga el fuego.
 4. Retire el tocino con una cuchara ranurada. Agregue la pasta a la sartén y mézclela en la grasa de tocino.
 5. Agregue los huevos, la sal, la pimienta y el queso parmesano a un tazón grande y bata bien.
 6. Agregue lentamente la mezcla de huevo a la pasta caliente. Revuelva rápidamente para evitar que la mezcla de huevo se revuelva.
 7. Agregue los guisantes y 1/4 taza de agua de pasta. Mezcle de nuevo para crear una consistencia picante a la pasta.
- Cubra con tocino antes de servir.

Fideos dulces Kugel

Necesitarás:

8 onzas de fideos espaguetis secos 2 tazas de requesón cuajado pequeño 1 1/2 tazas de crema agria
1/2 taza de azúcar 1/4 taza de mantequilla derretida, ligeramente enfriada 3 huevos grandes, batidos
1/2 taza de uvas, rellene en agua caliente, drene 1/2 cucharadita. sal 1/2 cucharadita. Canela
1 cucharadita de vainilla Nota: No use queso cottage bajo en grasa y / o crema agria.

Instrucciones:

1. Precaliente el horno a 350 grados F. Engrase un molde cuadrado para hornear de 8x9 pulgadas.
 1. Rompe los espaguetis en longitudes más cortas y agrégalos a una olla de agua hirviendo.
 2. Cocine 9 - 10 minutos. Drenar. Mezcle los ingredientes restantes, excepto las pasas, en una licuadora/procesador de alimentos.
 3. Los ingredientes también se pueden mezclar en un tazón grande.
 4. Mezcle los espaguetis, las pasas y la mezcla cremosa. Verter en la bandeja para hornear.
- Hornea durante aproximadamente 1 hora hasta que se absorba el líquido y la parte superior esté dorada.

Fideos de maní con pollo desmenuzado y verduras

Necesitarás:

8 oz de espaguetis 1 libra de pechugas de pollo deshuesadas y sin piel 1/2 taza de mantequilla de maní suave
2 cucharadas de salsa de soja 1 cucharadita de jengibre fresco en polvo o picado 2 cucharaditas de ajo picado
1 bolsa (12 oz.) de mezcla de verduras, como zanahorias, brócoli, guisantes de nieve 1-1/2 cucharadita de chile o salsa picante

Instrucciones:

1. Ponga una olla grande de agua en la estufa para hervir para cocinar pasta.
2. Mientras tanto, coloque el pollo en una sartén o cacerola y agregue suficiente agua para cubrir; llevar a ebullición.
3. Cubra, reduzca el fuego a bajo y cocine a fuego lento suavemente hasta que esté bien cocido y ya no esté rosado, de 10 a 12 minutos.
4. Transfiera el pollo a una tabla de cortar. Cuando esté lo suficientemente frío como para manipularlo, triture en tiras del tamaño de un bocado.
5. En una cacerola pequeña, bata la mantequilla de maní, la salsa de soja, el ajo, el chile o la salsa picante, y el jengibre a fuego lento.
6. Cocine la pasta en el agua hirviendo hasta que no esté del todo tierna, aproximadamente 1 minuto menos de lo que recomienda el paquete.
7. Agregue las verduras y cocine hasta que la pasta y las verduras estén tiernas, aproximadamente 1 minuto más.
8. Escurrir, reservando 1 taza del líquido de cocción. Enjuague la pasta y las verduras para refrescar.
9. Revuelva el líquido de cocción reservado en la salsa de maní; Agregue pasta, verduras y pollo.
 - Mezclar bien para cubrir. Servir caliente o frío.

Ensalada de espaguetis italianos

Necesitarás:

8 onzas de fideos espaguetis secos 1 taza de tomates cherry, cortados por la mitad 1 taza de pepino, cortados en cubitos
1 taza (5 oz.) de rodajas finas de salami, cortadas en trozos pequeños 1/2 cebolla roja pequeña, cortada en cubitos
1 botella (8 oz.) de aderezo para ensalada italiana 1/2 taza de aceitunas negras, cortadas en rodajas finas 1/2 cucharadita de pimentón
1 taza de queso parmesano rallado 1 pimiento verde mediano, sal cortado en cubitos y pimienta al gusto

Instrucciones:

1. Cocine los espaguetis de acuerdo con las instrucciones del paquete, menos 1 minuto menos en tiempo (al dente). Drenar.
2. Agregue un chorrillo de aceite de oliva para que la pasta no se pegue. Refrigerar hasta que se enfríe.
3. Coloque los fideos en un tazón grande. Agregue los tomates, el pepino, el salami, el pimiento, la cebolla roja, el pimentón y las aceitunas.
 - Vierta el aderezo para ensaladas sobre los ingredientes y mezcle para cubrir. Agregue el queso parmesano. Refrigerar durante 2 horas.

Sopa de espaguetis

Necesitarás:

1/2 taza de fideos de espagueti, rotos en trozos 1/2 taza de cebolla, cortada en cubitos 3 dientes de ajo, picados

1 libra de carne molida o pavo 2 tallos de apio, cortado en cubitos 15 oz. jar salsa de espagueti

1 lata (28 oz.) de tomates cortados en cubitos 2 zanahorias, peladas y cortadas en cubitos 5 tazas de agua de queso parmesano

Instrucciones:

1. Carne de res o pavo marrón, escurrir y volver a la sartén. Añadir la cebolla y el ajo y cocinar 2 minutos.
2. Agregue las zanahorias, el apio, la salsa para pasta, los tomates cortados en cubitos en jugo y agua. Llevar a ebullición.
3. Reduzca el fuego a medio-bajo y cocine de 35 a 40 minutos o hasta que las verduras estén tiernas.
4. Agregue los fideos de espagueti y cocine de 5 a 10 minutos adicionales hasta que la pasta esté cocida.
 - Servir con queso parmesano espolvoreado por encima.

Espaguetis basales con mantequilla

Necesitarás:

16 onzas de fideos espaguetis 8 cucharadas de mantequilla 2 cucharadas de ajo picado, opcional

1 cucharada de perejil fresco picado 1 taza de queso parmesano rallado pimienta de cayena, opcional sal y pimienta al gusto albahaca fresca jugo de limón 1 taza de pollo cocido, opcional

Instrucciones:

1. Cocine los fideos de espagueti durante 8 a 10 minutos, o hasta que el dente.
2. Drenar. Calienta una sartén a fuego medio-bajo.
3. Muy lentamente, derrita la mantequilla con el ajo. Sazone con sal, pimienta negra y perejil.
4. Agregue pimienta roja al gusto.
5. Mezcle la pasta en una sartén hasta que esté bien cubierta con la mezcla de mantequilla.
6. Cocine hasta que los fideos hayan absorbido la mantequilla. Agregue 1 taza de pollo cocido, opcional.
 - Agregue verduras frescas y jugo de limón si lo desea. Servir con queso parmesano rallado

Espaguetis de una olla

Necesitarás:

6 onzas de fideos espaguetis secos, rotos 8 onzas de carne molida de res o salchicha de cerdo a granel 1 diente de ajo, picado

1 taza de champiñones frescos en rodajas o 1 frasco (6 oz.) de champiñones en rodajas, escurridos; opcional 1/2 cebolla mediana picada

1 lata (14 oz.) de caldo de pollo o res 1 3/4 tazas de agua 1 lata (6 oz.) de pasta de tomate

1 cucharadita de condimento italiano seco 1/4 taza de queso parmesano rallado 1/4 cucharadita de pimienta negra

Instrucciones:

1. En una cacerola grande, cocine la carne molida, la cebolla y el ajo.
2. Cocine hasta que la carne esté dorada y la cebolla esté tierna. Drenar.
3. Agregue los champiñones enlatados, el caldo, el agua, la pasta de tomate, el condimento italiano y la pimienta.
4. Llevar a ebullición. Agregue los espaguetis rotos, poco a poco, revolviendo constantemente.
5. Volver a hervir; Reducir el calor.
6. Hervir suavemente, destapar durante 20 minutos o hasta que los espaguetis estén tiernos y la salsa sea la consistencia deseada.
 - Revuelva con frecuencia. Servir con queso parmesano. Rinde cuatro porciones.