Ingredients:

500 g d'espaguetis

200 g de salsitxes

Una ceba

Oli d'oliva extra verge

Un grapat de julivert picat

Una llauna de pasta de tomàquet

Un gra d'all

Sal

Pebrot

elaboració:

Trossejar la ceba, els tomàquets, el pebrot, les dents d’all i picar les salsitxes. Posar paellera a foc mitjà amb oli d’oliva.

Afegir la ceba i les dents d’all. Després les salsitxes i el pebrot.

Agregar la salsa de tomàquet i deixar uns 3 minuts a foc lent.

Posar el blat de moro, el julivert, l’orenga, la sal, el pebre i barrejar-ho. Deixar-ho coure 3 minuts i remenar.

Posar una olla amb aigua bullent per fer els espaguetis.

Escórrer l’aigua, afegir els espaguetis a la paella amb la salsa i barrejar molt bé. Ja ho tenim llest!