



Pasta de calabaza tipo espagueti con queso feta y tomate



10 ingredientes



1 hora



4 porciones

DIRECCIONES

1. Precalienta el horno a 400°F.
2. Cocina la calabaza: Comienza por cocinar tu calabaza para espaguetis. Simplemente córtala por la mitad y quítale las semillas. Rocía con aceite de oliva y sazón con sal y colócala en una bandeja de horno.
3. Cuece la calabaza durante 1 hora. Añade el plato con feta y tomates (instrucciones a continuación), a la mitad del temporizador.
4. En una fuente de horno rectangular grande, coloca el bloque de feta en el centro y coloque los tomates cherry alrededor del queso. Rocía el aceite de oliva sobre los tomates y el feta. Salpimienta y mezcla con una cuchara hasta que todos los tomates estén cubiertos.
5. Coloca la fuente en el horno durante 30 minutos o hasta que los tomates estén chisporroteando y el feta se haya ablandado.
6. Saca la fuente del horno y espolvorea la albahaca fresca picada y el ajo picado. Remueve la mezcla hasta que todo esté bien combinado.
7. Utiliza un tenedor para separar las hebras de espaguetis y añádelas al plato rectangular con la mezcla de tomate y queso. Mezcla con una cuchara hasta que todas las hebras de espaguetis estén cubiertas.
8. Porciona la pasta y sívela con albahaca extra picada, pimienta negra molida y parmesano fresco.

INGREDIENTES

- 16 onzas Tomates cherry
- 8 onzas Feta (en bloque, envasado en agua)
- 1/3 de taza Aceite de oliva
- 1 1/2 Ajo (Dientes, picados)
- 1 Calabaza espagueti (tamaño medio)
- 1/2 cucharadita Sal marina
- 1/2 cucharadita Pimienta negra
- 2 Albahaca (picada)
- 1/4 de taza Parmesano (rallado, al gusto)