

# Pasta con tenerume



## Ingredientes para 4 personas:

- 320 g de pasta (macarrones, espaguetis...)
- 200 gr tenerume.
- 300 g de calabacín.
- 2 papas grandes
- 2 dientes de ajo
- 4 cucharadas de queso parmesano rallado
- 3 cucharadas de aceite de oliva virgen extra
- Sal
- 1 cucharadita de pimentón

## Preparación:

Limpiar el tenerume, quitando las hojas y los tallos más duros, lavar y cocinar en agua hirviendo con sal durante unos 10 minutos. Escurrir y conservar el agua de cocción. Picar los tallos y hojas más grandes.



Pelar las patatas y cortarlas en cubos; raspar los calabacines y cortarlos en trozos.

Calentar el aceite en una sartén y dejar freír los dientes de ajo, pelados y triturados.

Cuando estén dorados, retiramos el ajo, y agregamos los cubos de papa y calabacín, removiendo con una cuchara de madera, a continuación, añadimos los trozos de tenerumi hervido. Salamos al gusto, con una pizca de pimentón.

Cocinamos durante unos 10 minutos, revolviendo de vez en cuando y rociando, si es necesario, con unas cucharadas de agua caliente.

Calentamos el agua de cocción de los tenerume, si es necesario añadir más agua, y cocemos la pasta elegida.

Escurrir la pasta al dente, verter inmediatamente en la sartén con las verduras y saltear durante un minuto. Espolvorear con la mitad del queso rallado, mezclar rápidamente y servir acompañado con el resto grano.