

angel hair with tomatoes

- 2 cups cooked angel hair pasta
- 2 tablespoons olive oil or vegetable oil
- ½ cup sliced zucchini
- 2 large tomatoes or 1 (14.5 ounce) can diced tomatoes
- 1 teaspoon garlic powder
- 1 tablespoon dried Italian herbs
- ¼ cup shredded Parmesan cheese

1. Heat oil in a saucepan. Add zucchini and cook for 3 minutes. Remove seeds from tomatoes and chop. Add tomatoes, garlic powder and Italian herbs. Cook for 5 more minutes.
2. Add cooked pasta to sauce. Toss together. Sprinkle with Parmesan cheese and serve.



cabello de ángel con tomates

- 2 tazas de cabello de ángel cocido
- 2 cucharadas de aceite de oliva o de aceite vegetal
- ½ taza de calabacín en rodajas
- 2 tomates grandes o 1 lata (14.5 onzas) de tomates en cubos
- 1 cucharadita de ajo en polvo
- 1 cucharada de hierbas italianas secas
- ¼ de taza de queso parmesano rallado

1. Caliente el aceite en la cacerola. Ponga el calabacín y cocine 3 minutos. Córtelos y quíteles las semillas. Agregue los tomates, el ajo en polvo y hierbas italianas. Cocine 5 minutos más.
2. Agregue la pasta cocida a la salsa. Mezcle todo. Espolvoree con el queso y sirva.

