



Conchas Doria Napolitanas con jamón

Conchas doria napolitana con jamon

Ingredientes

- 1 paquete de Conchas de Pastas Doria de 500 gr
- 1 cebolla grande
- 300 gramos de jamón
- 6 tomates
- 6 hojas de laurel
- 3 hojas de albahaca

Preparación

1. En una cacerola precalentada disponemos un poco de aceite, una vez tome temperatura agregamos la cebolla, dejando cocinar hasta que empiece a transparentarse y agregamos el jamón, revolviendo muy bien.
2. Luego agregamos los tomates, las hojas de laurel y la albahaca.
3. Cocinamos las Conchas Doria de 12 a 16 minutos en abundante agua hirviendo (1 litro de agua mezclado con una cucharadita de sal por cada 100 gr de pasta), los pasamos por agua fría y escurrimos bien.
4. Servimos la pasta y agregamos la salsa encima para disfrutar de un delicioso plato preparado con Conchas de Pasta Doria.