



## Molde de Spaghetti Italiano

molde italiano or type unknown

### Ingredientes

- 1 Paquete x 500 gr Spaghetti Doria
- 6 tazas de agua
- 1 cucharadita de sal
- ½ taza de salsa de tomate
- ½ taza de crema de leche
- 2 cucharadas de perejil picado
- ¼ de cucharadita de Pimienta
- 2 Tomates
- 1 cucharadita de azúcar
- 3 cucharadas de queso mozzarella rallado
- 5 cucharadas de queso parmesano
- 1 cucharadita de mantequilla

### Preparación

1. Empezamos por hervir el agua para la preparación de los Spaghetis Doria. Adicionamos sal al gusto. Una vez el agua esté hirviendo, agregamos la pasta. Dejaremos cocinar a fuego alto hasta que esté al dente.
2. Mientras tanto, cortamos los tomates en rodajas y preparamos un molde refractario engrasando su fondo con mantequilla. Cuando los Spaghetis Doria estén al dente, los escurrimos y llevamos a un recipiente aparte.
3. En el recipiente, los mezclamos con un poco de salsa de tomate, crema de leche, queso parmesano, perejil y adicionamos pimienta al gusto.
4. Agregamos el resultado en el molde refractario y cubrimos con las rodajas de tomate. Esparcimos un poco de azúcar por encima y finalmente adicionamos queso mozzarella por toda la superficie.
5. Llevamos el molde a un horno precalentado a 350°C , durante 5 a 10 minutos, o hasta que el queso derrita y tome buen color.
6. Una vez listo, retiramos del horno nuestro platillo, lo dejamos reposar por unos 5 minutos y porcionamos para disfrutar en familia