Spaghetti con Cabano al Jardín

www.spaghettidoria.com.ec



Ingredientes

- 1 paquete de Spaghetti Doria de 500gr
- Cábanos
- 1 cebolla picada
- 1 pimentón rojo picado
- 1 taza de rábano picado
- 3 cucharadas de mantequilla
- Sal al gusto
- 375gr queso rallado
- 1 1/2 cucharada de perejil picado

Preparación

1. Cocinamos el Spaghetti Doria de 9 a 12 minutos en abundante agua hirviendo, siempre teniendo en cuenta que por 1 litro de agua mezclamos una cucharadita de sal por cada 100 gr de pasta.

2. En un sartén sofreímos con la mantequilla caliente la cebolla, el pimentón y los rábanos. Le añadimos el jengibre en polvo y sal pimentamos al gusto. Revolvemos y cocinamos durante 5 minutos.

3. Agregamos los cábanos y los Spaghetti Doria, mezclamos.

4. Servimos en platos, le agregamos el queso rallado y por último el perejil.