



## Spaghetti con salchicha en salsa pomodoro y champiñones

Spaghetti con salchicha en salsa pomodoro y champiñones

### Ingredientes

- 1 Paquete de Spaghetti Doria Clásico x 500 grs
- Salchicha Viena Parrillada Zenú ( 130 grs )
- Champiñones tajados Zenú ( 90 grs )
- Salsa Lista de Tomate Doria sabor Ranchero ( 200 grs aprox )
- Aceite ( 30 mls )
- Sal y pimienta ( Cantidad necesaria )

### Preparación

1. Cocinar la pasta en una olla mediana con agua hirviendo y una pizca de sal, durante 12 a 15 minutos, hasta que esté al dente. Una vez cocida, escurrirla y reservar.
2. Aparte en una sartén, con un chorro de aceite , sofreír las salchichas Viena Zenú parrilladas , cortadas en rodajas.
3. Una vez doradas, agregar los champiñones tajados Zenú y continuar mezclando. Una vez cocidos, agregar nuestra Salsa Lista de Tomate Doria sabor Ranchero.
4. Mezclar . Para hidratar , agregar un poco del caldo de cocción de la pasta. La textura de la mezcla no debe ser extremadamente líquida, pero tampoco seca.
5. Cuando nuestra Salsa Pomodoro con salchicha y champiñones esté lista, incorporamos los Spaghetis Doria previamente cocinados.
6. Los integramos bien, sazonamos con sal y pimienta y retiramos del fuego.
7. Se emplatan en un plato hondo , decorando con algo verde por encima y se presentan.