



Spaghetti Doria en salsa de pimentón

Spaghetti salsa de pimenton

Ingredientes

- 1 paquete de Spaghetti Huevo Doria de 450 gr
- 2 dientes de ajo
- 1 cebolla y media
- 3 unidades de pimentón rojo
- 4 tomates
- 5 hojas de albahaca

Preparación

1. Cortamos la cebolla y el pimentón en tiras; picamos el ajo finamente y licuamos el tomate.
2. Cocinamos los Spaghetti Doria de 12 a 15 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.
3. En una sartén precalentada con aceite, cocinamos la cebolla hasta que se vea transparente, agregamos el ajo, un rato después el pimentón y mezclamos todo muy bien.
4. Cuando el pimentón esté cocinado, agregamos el tomate licuado y la albahaca, revolvemos y salpimentamos.
5. Mezclamos el spaghetti con la salsa y servimos. Podemos decorar con unas tiras de pimentón.