



Spaghetti sin gluten al estilo mediterráneo

Banner Spaghetti sin gluten al estilo mediterráneo

Ingredientes

- 250 grs Spaghetti Doria Gluten Free
- 80 grs puré natural de tomates ó base napolitana
- 120 grs puede reemplazarse por Pollo, Res, Mariscos, Tofu ó la proteína de la elección- Zuchinni Amarillo/Verde (1 U mediano)
- 50 grs aceituna negra sin hueso
- 60 grs tomate Cherry ó Tomate Chonto
- 4 grs Orégano seco
- 35 grs queso Ricota
- 20 mls aceite de Oliva
- Sal y Pimienta (Cantidad necesaria)

Preparación

1. En una olla con abundante agua hirviendo con una pizca de sal, cocinar los Spaghetts Doria sin Gluten ,hasta que estén al dente. Escurrir y reservar .
2. Aparte, en una sartén mediana, regamos un chorro de aceite de oliva y sofreímos el zuchinni, previamente picado en cubos medianos.
3. Una vez sofrito, agregar el lomo de cerdo, picado igualmente en cubos y el orégano . Mezclar durante un par de minutos a fuego medio-alto.
4. Una vez cocinados, agregar el puré de tomates. Si se necesita hidratar el sofrito, agregar un poco de caldo de cocción de la pasta.
5. Incorporar los Spaghetti previamente cocidos y saltear por unos segundos. Finalmente, agregar las aceitunas cortadas en rodajas .
6. Corregir punto de sal y pimienta , emplatar , distribuir el queso ricota y tomates cherry al medio por encima para decorar.