



Tallarines Salteados con Zucchini Pimentón y Berenjena

Tallarines Doria Salteados con Zucchini Pimentón y Berenjena

Ingredientes

- 2 paquete de Tallarines Doria x 250 grs
- 1 Cebolla Picada
- 1 Diente de Ajo Picado
- 2 latas de atún escurridas
- 2 cucharadas de jugo de limón
- 250ml de crema de leche
- Sal y Pimienta al gusto

Preparación

1. Calentar agua en una olla mediana con una piza de sal, hasta que logre punto de ebullición. Una vez hierva, cocinar los Tallarines Doria hasta que estén al dente . Escurrir y reservar.
2. Durante la cocción de los Tallarines, en una sartén aparte, saltear los zuchinnis , la berenjena y el Pimentón, previamente cortados en cubos medianos, con un chorro de aceite.
3. Un par de minutos después, agregar la Salsa lista de Tomate Doria Finas Hierbas y continuar con el proceso. Cuando la mezcla sea homogénea, agregar el romero picado finamente y corregir punto de sal y pimienta.
4. Finalmente incorporar nuestros Tallarines Doria, saltear por un par de minutos y retirar del fuego.
5. Emplatar , servir, espolvorear abundante queso Parmesano rallado por encima y degustar.