



Tornillos Doria con verduras salteadas o primavera

Tornillos Doria con verduras primavera

Ingredientes

- 1 paquete de tornillos Doria 500 gr
- 30 cc de Aceite
- 3 Zanahorias
- 1 Pimentón
- 2 Calabacines
- 2 Tomates
- 5 hojas de Albahaca

Preparación

1. Cocinamos los Tornillos Doria de 10 a 13 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.
2. Para la salsa de verduras o primavera, picamos la cebolla, la zanahoria, el pimentón, el calabacín y el tomate en bastones, cubos, rombos, rodajas, medias lunas, de tal manera que juguemos con formas y colores de acuerdo a como queramos ver nuestro plato.
3. En un sartén caliente, colocamos la cantidad necesaria de aceite y dejamos que tome temperatura.
4. Cocinamos los vegetales por orden de dureza, iniciando con la cebolla, una vez se empiece a cocinar agregamos la zanahoria, dejamos cocinar de acuerdo al grueso del corte que hicimos y así continuamos con el pimentón y el calabacín.
5. Revolvemos de vez en cuando buscando que se cocinen de forma pareja todos los ingredientes.
6. Para sazonar ponemos las hojas de albahaca, sal y pimienta al gusto.
7. Agregamos la pasta reservada a la preparación de la salsa y dejamos cocinar por algunos minutos, revolviendo suavemente para no deshacer o romper los tornillos.
8. Servimos en un plato y disfrutamos de una pasta llena de sabor y color.