



Tornillos Mantequilla a la pamesana de Calabacines

Tornillo Mantequilla Doria a la pamesana de Calabacines

Ingredientes

- 1 Paquete de Tornillos Mantequilla Doria de 250gr
- 700gr calabacín picado en tiras
- 2 latas de tomate triturado
- 300gr Queso rallado
- 4 Cucharadas de Aceite
- Sal al gusto

Preparación

1. Precalentamos el horno a 180°C.
2. Cocinamos los Tornillos Mantequilla Doria de 10 a 13 minutos en abundante agua hirviendo, siempre teniendo en cuenta que por 1 litro de agua mezclamos 1 cucharadita de sal por cada 100gr de pasta.
3. Mientras se cocina la pasta, en un sartén cocinamos el calabacín en el aceite hasta que estén dorados.
4. Una vez terminada la cocción de los Tornillos Mantequilla Doria, los pasamos por agua fría y los escurrimos muy bien.
5. En una refractaria para horno, ponemos una capa de tomate en el fondo y después cubrimos con el calabacín, seguimos con la pasta y cubrimos con el resto del tomate.
6. Por último cubrimos con el queso rallado y horneamos a 180°C durante unos 20 minutos, o hasta que el queso este totalmente dorado.