



Conchas con tomates cherry

Conchas Doria con Tomates Cherry, Champiñones, Albahaca fresca y Salsa lista sabor F

Ingredientes

- 1 paquete de Conchas Doria x 500 grs
- Tomate Cherry (100 grs)
- Champiñones (100 grs)
- Albahaca fresca (15 hojas seleccionadas)
- Salsa lista de Tomate Doria sabor Finas Hierbas (120 grs aprox)
- Sal y Pimienta (Cantidad necesaria)
- Aceite de Oliva (Cantidad necesaria)
- Queso Parmesano (100 grs)

Preparación

1. En un sartén con tapa y buena profundidad, acomodar la pasta , los champiñones fileteados, los tomates cherry cortados a la mitad , las hojas de albahaca fresca y agregar una tasa de agua (hasta cubrir los ingredientes). Salpimentar.
2. A fuego alto , con la tapa puesta, llevar la preparación a ebullición y dejar cocinar alrededor de unos 13 a 15 minutos, siempre vigilando el término de la pasta.
3. Mezclar ocasionalmente todos los ingredientes y cuando la pasta esté a punto, agregar la Salsa lista de Tomate Doria Finas Hierbas . volver a mezclar y retirar del fuego.
4. Revisar punto de sabor, servir en un plato y terminar con abundante Queso Parmesano por encima.