



Ensalada con pasta de corbatas con atún

Ensalada con pasta de corbatas con atún

Ingredientes

- 1 paquete Corbatas Doria de 500 gr
- 2 latas de atún
- 3 tomates
- 1 taza de aceitunas
- 12 hojas de albahaca
- 250 gramos de queso mozzarella
- 1/2 taza de aceite vegetal

Preparación

1. Cocine los Spaghetti Doria de 9 a 12 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. Cortamos los tomates de cubos y aceitunas en rodajas.
3. A continuación colocamos en un tazón el aceite del atún y le agregamos los tomates, las hojas de albahaca desmenuzadas en pedazos pequeños, las aceitunas, el queso mozzarella, el atún, salpimentamos y por último mezclamos.
4. Una vez que la pasta esté lista la escurrimos y la pasamos por agua fría, juntamos las dos preparaciones teniendo cuidado de no partir la pasta, finalizamos agregando un ligero chorro de aceite vegetal.
5. Servimos y probamos esta exquisita ensalada de atún hecha con Corbatas de Pastas Doria.
6. Ahora disfruta de nuestra deliciosa Ensalada con pasta de corbatas Doria con atún