



Macarrón con albóndigas y verduras

Macarrón con albóndigas y verduras

Ingredientes

- 1 Paquete de Macarrón Doria x 250 grs
- 1 lata de Albóndigas en Salsa Zenú (100 grs)
- Salsa Lista de Tomate Doria sabor Finas Hierbas (40 – 50 grs)
- Arvejas con Zanahoria Zenú (100 grs)
- Sal y pimienta (Cantidad necesaria)

Preparación

1. En una olla con abundante agua hirviendo y una pizca de sal , cocinar los Macarrones Doria hasta que estén al dente.
2. Escurrir y reservar.
3. Aparte, en un sartén a fuego medio-alto , cocinar las Albóndigas en salsa Zenú en compañía de las arvejas con zanahoria Zenú.
4. Una vez listas, agregar un poco de caldo de cocción de la pasta y la Salsa Lista de Tomate Doria sabor Finas Hierbas.
5. Cuando la preparación esté prácticamente lista, incorporar los Macarrones Doria previamente cocinados , mezclar, corregir punto de sal y pimienta y retirar del fuego.
6. Emplatar en un plato hondo y amplio , decorar con algo verde por encima y presentar.