



Mini pizza Doria con Bucatini

mini pizza doria bucatini

Ingredientes

- 1 paquete de Bucatini Doria de 450 gr
- 2 dientes de ajo
- 6 hojas de albahaca
- 500 gr de tomates en lata
- 2 huevos grandes
- 100 gr de queso rallado
- 450 gr de queso mozzarella
- 150 gr de Tocineta
- 100 gr de maíz dulce desgranado

Preparación

1. Primero, cocinamos los Bucatini Doria de 12 a 15 minutos en abundante agua hirviendo (1 litro de agua mezclado con una cucharada de sal por cada 100 gr de pasta), pasamos por agua fría y escurrimos bien.
2. Aparte cortamos los tomates en cubos pequeños y presionamos los ajos contra la tabla de picar.
3. En una sartén precalentada con aceite doramos los ajos y agregamos el tomate junto con las hojas de albahaca, dejamos reposar y de ser necesario se agrega más agua si se va secando la salsa demasiado.
4. Seguidamente, en una taza, batimos muy bien los huevos y agregamos el queso rallado. En un tazón aparte colocamos la pasta y mezclamos la preparación de los huevos, de forma que quede completamente envuelta en la mezcla.
5. En una sartén precalentada con aceite agregamos la preparación de la pasta, sin que ésta sobrepase los bordes del sartén. Cocinamos a fuego medio-alto durante 7 minutos y dejamos a fuego mínimo por 5 minutos, dar vuelta y dejar cocinar otros 7 minutos.
6. Finalmente colocamos la torta de los Bucatini como base de la pizza en una bandeja de horno y armamos iniciando con la salsa de tomate, seguida por el queso mozzarella, la tocineta ya cocida y el maíz.
7. Horneamos a 200°C, con calor solo en la parte de arriba el tiempo necesario para dorar y derretir el queso.
8. Servimos bien caliente y disfrutamos de éste

delicioso plato en compañía de tu familia.