



Molde de Spaghetti Italiano

Molde italiano for type unknown

Ingredientes

- 1 Paquete x 500 gr Spaghetti Doria
- 6 tazas de agua
- 1 cucharadita de sal
- ½ taza de salsa de tomate
- ½ taza de crema de leche
- 2 cucharadas de perejil picado
- ¼ de cucharadita de Pimienta
- 2 Tomates
- 1 cucharadita de azúcar
- 3 cucharadas de queso mozzarella rallado
- 5 cucharadas de queso parmesano
- 1 cucharadita de mantequilla

Preparación

1. Empezamos por hervir el agua para la preparación de los Spaghettis Doria. Adicionamos sal al gusto. Una vez el agua esté hirviendo, agregamos la pasta. Dejaremos cocinar a fuego alto hasta que esté al dente.
2. Mientras tanto, cortamos los tomates en rodajas y preparamos un molde refractario engrasando su fondo con mantequilla. Cuando los Spaghettis Doria estén al dente, los escurrimos y llevamos a un recipiente aparte.
3. En el recipiente, los mezclamos con un poco de salsa de tomate, crema de leche, queso parmesano, perejil y adicionamos pimienta al gusto.
4. Agregamos el resultado en el molde refractario y cubrimos con las rodajas de tomate. Esparcimos un poco de azúcar por encima y finalmente adicionamos queso mozzarella por toda la superficie.
5. Llevamos el molde a un horno precalentado a 350°C , durante 5 a 10 minutos, o hasta que el queso derrita y tome buen color.
6. Una vez listo, retiramos del horno nuestro platillo, lo dejamos reposar por unos 5 minutos y porcionamos para disfrutar en familia