



Pasta con Vegetales

Spaghetti Doria con Verduras

Ingredientes

- 1 paquete de Spaghetti Doria de 500 gr
- 2 cebollas puerro
- 4 calabacines
- 400 gr de champiñones
- 200 gr de tomates pequeños
- 15 hojas de Albahaca
- 15 gr de Perejil liso

Preparación

1. Primero cocinamos los Spaghetti Doria de 12 a 15 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 la cebolla en medias lunas, los calabacines, los champiñones en cubos y el tomate en cuartos. Después, cortamos el perejil finamente, tomamos la albahaca con las manos y hacemos pedazos pequeños.
3. A continuación en una sartén, añadimos un poco de aceite y procedemos a cocinar la cebolla hasta que se empiece a transparentar y agregamos el calabacín. Luego que ésta se haya cocinado un rato, añadimos los champiñones.
4. Dejamos cocinar un rato, agregamos los tomates y un poco del agua de donde se está preparando la pasta, justo antes de escurrirla, agregamos en la sartén el perejil y la albahaca, revolvemos bien y sazonomos al gusto.
5. Mezclamos los Spaghetti con la salsa y servimos un exquisito plato para disfrutar en familia. Recuerda que puedes acompañar este delicioso plato con una tajadas de plátano