



Rigatoni Doria a la mantequilla

Rigatoni Doria a la mantequilla

Ingredientes

- 1 Paquete de Rigatoni Huevo Doria de 450 gr
- 2 Dientes de ajo
- 4 Cucharadas de mantequilla
- 3 Hojas de laurel

Preparación

1. Cocinamos los Rigatoni Huevo Doria de 13 a 16 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. Seguidamente, picamos el ajo finamente, luego, en una olla pequeña cocinamos el ajo con un poco de mantequilla a fuego medio, cuidando que no se quemem ninguno de estos dos ingredientes.
3. Luego de unos minutos, agregamos el resto de la mantequilla y todo el laurel, revolvemos bien y bajamos el fuego a bajo, hasta que esté lista la pasta.
4. Finalmente, servimos el Rigatoni Doria con la preparación de la mantequilla, decoramos con algunas hojas de laurel y disfrutamos con los que más queremos este delicioso plato.