



Spaghetti clásico

Spaghetti doria de mama

Ingredientes

- 1 paquete de Spaghetti Doria de 500gr
- 1 taza de crema de leche
- 4 huevos batidos
- 1 cebolla picada
- 2 tomates picados
- 100gr de jamón picado
- Orégano seco al gusto
- Sal al gusto
- 250gr queso rallado

Preparación

1. Cocinamos el Spaghetti Doria de 9 a 12 minutos en abundante agua hirviendo, siempre teniendo en cuenta que por 1 litro de agua mezclamos 1 cucharadita de sal por cada 100gr de pasta.
2. En un sartén sofreímos la cebolla, el tomate y el jamón en aceite caliente.
3. Esperamos 5 minutos y agregamos la crema de leche, una vez comience a hervir, añadimos los Spaghetti Doria y los huevos batidos, mezclamos y sal pimentamos al gusto.
4. En una refractaria para horno cubrimos la mezcla de Spaghetti Doria con el queso rallado y agregamos el orégano. Horneamos durante 15 minutos.
5. Para servir, sacamos del horno la refractaria y porcionamos.
6. Servimos en un plato y acompañamos con pan.

Acompañamiento:

Pan