



Spaghetti con verduras asadas

Spaghetti Doria con verduras asadas

Ingredientes

- 1 paquete de Spaghetti Doria de 250gr
- 1 pimentón rojo grande cortado en cuadros
- 1 pimentón verde grande cortado en cuadros
- 2 calabacines medianos cortados en cuadros
- 10 tomates cortados en cuadros
- 2 dientes de ajo picados
- 2 cucharadas de orégano fresco seco
- 5 cucharadas de aceite
- Sal y pimienta al gusto

Preparación

1. Cocinamos los Spaghetti Doria en abundante agua hirviendo con sal, 1 cucharadita de sal por cada 100 gramos de pasta en 1 litro de agua de 12 a 15 minutos, escurrimos.
2. Colocamos los pimentones, calabacines y tomates en una refractaria. Agregamos el aceite, el ajo y condimentamos con orégano, sal y pimienta.
3. Llevamos la refractaria al horno durante 35 minutos a 300 grados revolviendo frecuentemente.
4. Agregamos los Spaghetts Doria a la refractaria y mezclamos.
5. Servimos y acompañamos con la sardinas.

Acompañamiento:

Lata de sardinas con limón.