



Spaghetti con verduras salteadas y salsa lista de tomate finas hierbas

Spaghetti Doria con Verduras Salteadas y Salsa Lista de Tomate Doria Del Huerto

Ingredientes

- Spaghetti Doria x 500 gr
- 50 gr de zucchini amarillo y verde
- 30 gr de pimiento
- 30 gr de zanahoria
- 30 gr de repollo
- Aceite al gusto
- Sal y pimienta al gusto
- Salsa Lista de Tomate Doria Finas Hierbas

Preparación

1. Cocinamos los Spaghetti Doria en 1 litro de agua con 1 cucharadita de sal por cada 10 gr de pasta, de 10 a 12 minutos.
2. Cortamos las verduras en julianas. Calentamos el aceite en un sartén y salteamos las verduras por 5 minutos.
3. Agregamos los Spaghetti Doria con Salsa Lista de Tomate Doria del Huerto, mezclamos, dejamos en cocción por 1 minuto y servimos.