RECETAS

Spaghetti Doria a la Napolitana

Ingredientes

- 1 paquete de spaghetti Doria 500 grs
- 50cc (10 cucharadas) de aceite
- 1 Cebolla cabezona grande
- 2 Dientes de Ajo
- 6 Tomates frescos
- 3 Hojas de Albahaca
- Queso rallado

Preparación

1. Primero debemos picar la cebolla en pequeños cubos, después el tomate y por último el ajo.
2. 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.
3. Para la preparación de la salsa Napolitana comenzamos agregando aceite en una olla caliente, agregamos la cebolla y revolvemos.
4. Dos minutos después agregamos el ajo y para terminar el tomate en cubitos, mezclamos por unos minutos y bajamos a fuego medio, agregamos las hojas de Albahaca y cocinamos por 15 minutos más.
5. Servimos la salsa sobre esta deliciosa Pasta y agregamos queso rallado al gusto.