



Spaghetti Doria No 5 con verduras salteadas y lomitos de atún

Spaghetti doria No 5 con verduras salteadas y lomitos de atún

Ingredientes

- 1 paquete Spaghetti Doria No.5
- 2 tazas de zucchini verde y amarillo cortado en rodajas
- ½ taza de pimentón rojo cortado en julianas
- 4 cucharadas de aceite de oliva
- 1 cucharadita de ajo picado
- 1 ½ taza de tomates pelados y cortados en cuadros
- 2 frascos de lomitos de atún o latas de atún en aceite de oliva
- 3 cucharadas de perejil picado
- Sal y pimienta
- Queso parmesano
- Pan francés

Preparación

1. Cocinamos los Spaghetti Doria No. 5, en abundante agua hirviendo con sal (1 litro de agua y 1 cucharadita de sal por cada 100 g de pasta) de 9 a 11 minutos.
2. Aparte, salteamos los calabacines y el pimentón en aceite de oliva durante 3 minutos. Agregamos ajo y tomate, y dejamos 5 minutos más.
3. Mezclamos los vegetales con los Spaghetti Doria No. 5 ya escurridos y los lomitos de atún cortados. Revolvemos cuidadosamente.
4. Espolvoreamos perejil y servimos con queso parmesano

Acompañamiento:

Acompañado de pan.