



Spaghetti sin gluten con lomo de cerdo

Spaghetti Doria sin gluten con lomo de cerdo

Ingredientes

- Aceite de Oliva (20 mls)
- Sal y Pimienta (Cantidad necesaria)
- Lomo de Cerdo (120 grs)
- Zucchini Amarillo/Verde (1 U mediano)
- Aceituna negra (50 grs)
- Tomate Cherry (60 grs)
- Spaghetti Doria Sin Gluten (250 grs)
- Puré natural de tomates (80 grs)
- Queso Ricota (35 grs)
- Orégano seco (4 grs)

Preparación

1. En una olla con abundante agua hirviendo con una pizca de sal, cocinar los Spaghettis Doria sin Gluten ,hasta que estén al dente. Escurrir y reservar .
2. A parte, en una sartén mediana, regamos un chorro de aceite de oliva y sofreímos el zucchini, previamente picado en cubos medianos . Una vez sofrito, agregamos el lomo de cerdo, picado igualmente en cubos y el orégano.
3. Mezclamos durante un par de minutos a fuego medio-alto.
4. Una vez cocinados, agregamos el puré de tomates. Si necesitamos hidratar el soffrito, nos ayudamos con un poco de caldo de cocción de la pasta.
5. Acto seguido, incorporamos los Spaghettis previamente cocidos y salteamos por unos segundos. Finalmente, agregamos las aceitunas cortadas en rodajas .
6. Corregimos punto de sal y pimienta , emplatamos , distribuimos queso Ricotta y tomates cherrys al medio por encima para decorar. Presentamos y degustamos.