



Spaghetti Verduras con Tomate y Atún

Spaghetti Verduras Doria con Tomate y Atun

Ingredientes

- 2 Spaguetti Verduras Doria de 250gr
- ½ Lata de Atún escurrido
- 4 Tomates chontos picados
- 8 pimentones en tiras
- 3 Cucharadas de queso rallado
- Sal al gusto

Preparación

1. Cocinamos los Spaghetti verduras Doria de 12 a 15 minutos en abundante agua hirviendo, siempre teniendo en cuenta que por 1 litro de agua mezclamos 1 cucharadita de sal por cada 100gr de pasta.
2. Mientras se cocina la pasta, mezclamos en un recipiente la lata de atún con el tomate y el pimentón.
3. Una vez terminada la cocción de los Spaghetti verduras Doria, los escurrimos muy bien y los volvemos a poner en la misma olla, le agregamos la mezcla del atún y revolvemos. Calentamos durante 4 minutos.
4. Al momento de servir, ponemos los Spaghetti Verduras Doria en un plato y por último le agregamos el queso rallado.