



Tornillos Doria en salsa picante

Tornillos en salsa picante

Ingredientes

- 1 paquete de Tornillos Doria de 450 gr
- 2 Dientes de ajo
- 2 o 3 Unidades de ají
- 8 tomates
- 100 gr de queso rallado
- 15 gr de perejil

Preparación

1. Cocinamos los Tornillos 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), páselos por agua fría y escúrralos bien.
2. Luego, cortamos finamente el ajo, el ají, el perejil y los tomates en cubos pequeños.
3. En una sartén precalentada con un poco de aceite, agregamos el ajo y el ají, esperamos unos minutos y agregamos los tomates mezclando todo muy bien.
4. Posteriormente, cuando la salsa haya tomado consistencia agregamos el queso rallado, revolvemos y seguimos cocinando.
5. Finalmente, servimos los Tornillos Doria y agregamos la salsa, podemos decorar con perejil.