



Tornillos Verdura en Salsa Lista de Tomate Del Huerto

Tornillos Verdura Doria En Salsa Lista de Tomate Del Huerto

Ingredientes

- Tornillos Verdura Doria x 500 gr
- 150 gr de pin?a
- 1 cebolla cabezona blanca
- 1 limo?n
- Sal y pimienta al gusto
- Salsa Lista de Tomate Doria del Huerto

Preparaci3n

1. Cocinamos los Tornillos Doria en 1 litro de agua con 1 cucharadita de sal por cada 100 gr de pasta, de 10 a 13 minutos.
2. Picamos finamente la pin?a y la cebolla, salteamos en un sart3n con aceite, luego agregamos la Salsa Lista de Tomate Doria del Huerto y salteamos por 2 minutos ma?s. Agregamos a esta mezcla los Tornillos Doria y dejamos en cocci3n por 1 minuto ma?s.
3. Agregamos a la mezcla el zumo de limo?n, sal y pimienta al gusto. Mezclamos los ingredientes, decoramos con perejil picado junto con la Salsa Lista de Tomate Doria del Huerto.