



Torta de Bucatini Doria con verduras

Torta de pasta type unknown

Ingredientes

- 1 paquete de Bucatini Doria de 450 gr
- 3 zanahorias
- 1 pimentón
- 1 calabacín
- 1 cebolla grande
- 2 huevos
- 10 gr de queso rallado

Preparación

1. Para empezar, cortamos la zanahoria, el pimentón y el calabacín en tiras; luego, la cebolla en cubos pequeños.
2. Cocinamos los Bucatini Doria de 9 a 12 minutos en abundante agua hirviendo (1 litro de agua mezclado con una cucharadita de sal por cada 100 gr de pasta), los pasamos por agua fría y escurrimos bien.
3. A continuación, en una olla precalentada agregamos aceite y cuando se caliente, incorporamos la cebolla.
4. Cuando ésta empiece a verse transparente, introducimos las tiras de zanahoria, dejando cocinar. Después agregamos el pimentón y el calabacín; cocinamos teniendo cuidado que éste no vaya a deshacerse. Salpimentamos.
5. Seguidamente, en una taza batimos los huevos con un tenedor, dejándolos bien revueltos y agregamos el queso rallado; mezclamos con una cuchara y salpimentamos.
6. Luego en un tazón, combinamos la pasta con una parte de la preparación de las verduras.
7. Posteriormente, en una sartén precalentada con aceite, ponemos una parte de la pasta con las verduras cubriendo todo el fondo, luego agregamos el resto de la preparación de las verduras y nuevamente pasta (creando diferentes capas).
8. Finalmente, agregamos los huevos con el queso rallado.
9. Dejamos cocinar en fuego medio durante 5 minutos, para después mantenerla abajo

durante 10 minutos.

10. Retiramos la sartén del fuego y tapamos con un plato; volteamos la sartén y el plato rápidamente dejando la torta sobre el plato, volvemos a darle la vuelta a los dos elementos, y dejamos cocinar por 5 minutos más.
11. Finalmente servimos nuestra deliciosa torta con verduras, preparada con Bucatini Doria.