



Torta de Tornillos integrales con salsa napolitana

torta de tornillos integrales

Ingredientes

- 1 paquete de Tornillos integrales Doria de 450 gr
- 7 Tomates
- 3 dientes de ajo
- 4 Hojas de albahaca
- 2 Huevos
- 100 gr de Queso rallado

Preparación

1. Cocinamos los Tornillos integrales Doria de 10 a 13 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.
2. Luego, cortamos los tomates en mitades y después en láminas a lo largo. Pelamos el ajo presionándolo contra la tabla de cortar con la mano.
3. En una cacerola precalentada, ponemos aceite; cuando esté caliente agregamos los ajos, los tomates y el laurel. Movemos con una cuchara de vez en cuando.
4. En una taza batimos los huevos con un tenedor, dejándolos bien revueltos y agregamos el queso rallado; mezclamos con una cuchara y salpimentamos.
5. Luego en un tazón, combinamos la pasta con una parte de la preparación anterior, dejándola totalmente cubierta.
6. Luego, en una sartén precalentada con aceite, ponemos una parte de la pasta cubriendo todo el fondo, luego agregamos la salsa y nuevamente pasta (creando diferentes capas).
7. Finalmente, incluimos el resto de la preparación de los huevos.
8. Dejamos cocinar en fuego medio durante 5 minutos, para después mantenerla abajo durante 10 minutos.
9. 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.

10. Finalmente, disfrutamos de una deliciosa torta de Tornillos integrales Doria con salsa napolitana.