



Spaghetti Mantequilla con berenjenas y pimentones

Spaghetti mantequilla berenjenas pimentones

Ingredientes

- 1 paquete de Spaghetti mantequilla de 500 gr
- Chorrito de aceite vegetal.
- 2 cebollas.
- 4 tomates.
- 2 pimentones verdes.
- 2 berenjenas.
- 10 hojitas de albahaca picada.
- 1 hojita de laurel
- Sal y pimienta al gusto.

Preparación

1. Iniciamos cortando las berenjenas en trocitos. Las dejamos en un recipiente con agua fría y sal durante una hora para que pierdan el sabor amargo.
2. Tiempo después, las pasamos por agua y las secamos con papel de cocina. Así mismo, cortamos en trocitos pequeños los tomates con sus semillas y los pimentones. De igual manera, picamos finamente la cebolla.
3. En una olla mediana a fuego medio, ponemos 4 cucharadas de aceite. Cuando éste esté caliente, sofreímos la cebolla por unos 4 minutos hasta que se vuelva transparente.
4. Ahora, es momento de añadir poco a poco las demás verduras. Primero los pimentones, después los tomates y por último las berenjenas.
5. Tapamos y dejamos cocinar durante 15 minutos, revolviendo de vez en cuando. Salpimentamos si es necesario.
6. Mientras las verduras están listas, cocinamos los Spaghetti Doria en una olla con abundante agua hirviendo, una pizca de sal y una hoja de laurel, durante 12 a 15 minutos, hasta que estén al dente.
7. Una vez pasado el tiempo de cocción de los Spaghetti Doria, retiramos la hoja de laurel y los pasamos por agua fría para cortar la cocción, escurrimos bien y mezclamos con la deliciosa salsa de verduras que tenemos en el otro fogón.
8. Finalmente, servimos en un plato hondo o plano la porción deseada, decorando con un poco de albahaca picada finamente por

encima, así como también un poco de queso parmesano rallado.

9. Disfruta ésta deliciosa experiencia en compañía de tu familia, mientras Doria te nutre.