



Spaghetti Mantequilla con berenjenas y pimentones



Ingredientes

- 1 paquete de Spaghetti mantequilla de 500 gr
- Aceite vegetal.
- 2 cebollas.
- 4 tomates.
- 2 pimentones verdes.
- 2 berenjenas.
- 10 hojitas de albahaca picada.
- Sal y pimienta.

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. Las lavamos en agua y las secamos con papel de cocina.
2. Cortamos en trocitos pequeños los tomates y los pimientos, también picamos finamente la cebolla.
3. En una olla a fuego medio ponemos 4 cucharadas de aceite, cuando esté caliente llevamos la cebolla por unos 4 minutos hasta que se vuelva transparente.
4. Ahora es el momento para ir añadiendo las verduras, primero los tomates, después las berenjenas y por último los pimentones.
5. Tapamos y dejamos cocinar durante 15 minutos, revolviendo de vez en cuando. Salpimentamos si es necesario.

6. Cocinamos los Spaghetti Doria en una olla con abundante agua con una hoja de laurel, los dejamos hervir de 12 a 15 minutos. No olvides que por cada 100 gr. de pasta necesitamos 1 litro de agua mezclado con una cucharadita de sal.

7. Una vez pasado el tiempo de cocción de los spaghetti, retiramos la hoja de laurel y los pasamos por agua fría para cortar la cocción, escurrimos bien y mezclamos con la salsa que tenemos en el otro fogón.

8. Podemos servir esparciendo albahaca picada encima de la pasta. Los spaghetti Doria Mantequilla son el mejor aliado de los hogares colombianos.