

Spagetis verduras al wok

Tipo de plato: Legumbres, Verduras, Arroz | Procedencia: Mavillum | Tiempo: 0 minutos

INGREDIENTES

0
1 Berenjenas
1 Calabacines
1 Cebollas
Orégano
Pimienta negra
1 Pimiento
Sal
Spaguetis
3 Zanahorias

ELABORACIÓN

Se cortan en daditos todas las verduras.

Se calienta el wok con un poco de aceite, se le añaden las zanahorias y el pimiento rojo, se remueven de vez en cuando, cuando estén a media cocción se le añade la berenjena y el calabacín.

En la olla se hierven los espaguetis con un poco de sal.

Cuando están los espaguetis se cuelan y se rocían de agua fría.

Se añaden los espaguetis al wok y se remueve un par de veces, se ponen las especias.