

Rigatoni en salsa casera de judías rojas con piñones tostados, mini mozzarellas y aceite de menta

Vegetariano Fácil y rápido

Cocinando: 20 min • Listo en: 25 min

8



Rigatoni



Judías rojas



Mini queso mozzarella



Tomillo seco



Piñones



Menta



Queso crema



Antes de empezar

Lávate las manos al manipular los ingredientes.

Lava tus frutas y verduras.

Utensilios necesarios:

Bol, colador, túrmix, sartén grande, jarra medidora, olla.

Ingredientes

	2P	4P
Rigatoni 13)	180 gramos	360 gramos
Judías rojas	340 gramos	680 gramos
Mini queso mozzarella* 7)	150 gramos	300 gramos
Tomillo seco	1 sobre	2 sobres
Piñones 2)	20 gramos	40 gramos
Menta*	1 unidad	2 unidades
Queso crema* 7)	2 paquetes	4 paquetes
Aceite para la salsa	30 ml	60 ml
Ajo	1 unidad	2 unidades
Agua para la salsa	75 ml	150 ml
Agua para el aceite	20 ml	40 ml

*Conservar en la nevera

Información nutricional

	Por ración	Por 100 g
en base a los ingredientes sin cocinar	388 g	100 g
Valor energético (kJ/kcal)	3787/ 906	976/ 233
Grasas (g)	24,2	6,2
de las cuales saturadas (g)	13,4	3,5
Carbohidratos (g)	92,5	23,8
de los cuales azúcares (g)	7,7	2,0
Proteínas (g)	37,4	9,6
Sal (g)	1,9	0,5

Alérgenos

2) Frutos secos **7)** Leche **13)** Cereales que contienen gluten.

Para más información sobre los ingredientes, alérgenos y trazas de alérgenos, revisa la lista de ingredientes declarada en cada envase.

¡Ponle nota!

¿Qué te ha parecido la receta?
Entra en hellofresh.es o nuestra app para evaluar la receta.

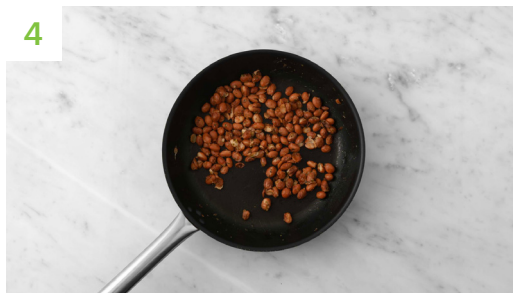
¡Recíclame!



Cocina la pasta

En una olla, agrega abundante **agua** junto con una pizca de **sal**. Cubre con una tapa y lleva a ebullición. Cuando el **agua** hierva, añade los **rigatoni** a la olla y cocina durante 10-12 min o hasta que queden tiernos. Cuando estén listos, escurre con ayuda de un colador y, luego, reserva de nuevo en la olla.

CONSEJO: Puedes agregar un chorrito de aceite a la pasta cocida para evitar que se pegue.



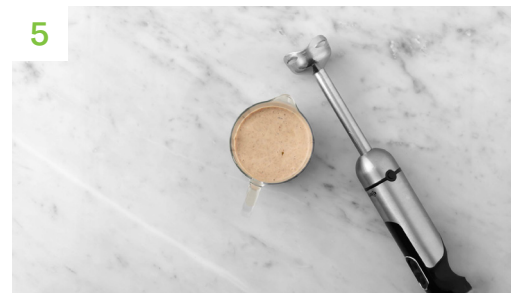
Saltea las judías

En la sartén, agrega un chorrito de **aceite** junto con el **ajo**. Calienta a fuego medio y cocina 1-2 min o hasta que se dore. Agrega las **judías rojas** y saltea 1 min. Luego, añade el **tomillo** y cocina 1 min más.



Prepara el aceite de menta

Deshoja la **menta** fresca. En una jarra medidora, añade la **menta**, el **aceite para la salsa** y el **agua para el aceite** (ver cantidad en ingredientes de ambos). Tritura con un túrmix hasta que quede un **aceite de menta** homogéneo. Cuando el **aceite** esté listo, resérvalo en un bol y limpia la jarra medidora.



Prepara la salsa de judías

Cuando las **judías** estén listas, agrégalas a la jarra medidora junto al **queso crema** y el **agua para la salsa** (ver cantidad en ingredientes). **Salpimenta** y tritura con ayuda del túrmix, hasta conseguir una **salsa de judías** lisa.

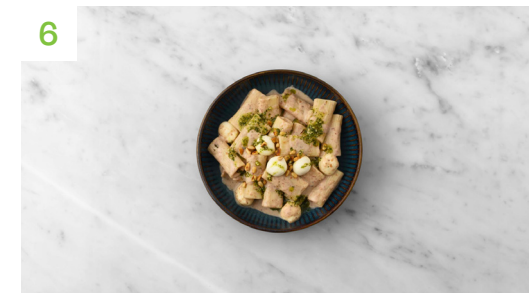
CONSEJO: Puedes agregar un chorrito de agua si prefieres la salsa menos espesa.



Tuesta los piñones

Calienta una sartén a fuego medio sin aceite y tuesta los **piñones** durante 2-3 min. Reserva fuera de la sartén. Pela y pica el **ajo** (ver cantidad en ingredientes). Escurre las **judías rojas** con el colador.

CONSEJO: Ten cuidado al cocinar los piñones, pueden quemarse.



Emplata y disfruta

En la olla con los **rigatoni**, agrega la **salsa de judías** y la mitad de las **mini mozzarellas** y remueve para que la **pasta** quede bien cubierta por la **salsa**. Sirve los **rigatoni** en **salsa de judías rojas** en platos y agrega encima las **mini mozzarellas** restantes, el **aceite de menta** y los **piñones** tostados.

¡Que aproveche!