



Rigatoni en salsa casera de brócoli con champiñones salteados y queso italiano curado

Familia Vegetariano Fácil y rápido

Cocinando: 20 min • Listo en: 25 min

8



Rigatoni



Brócoli



Champiñones



Queso italiano
rallado curado



Crème Fraîche



Caldo vegetal



De tu despensa: sal y pimienta, aceite de oliva, ajo, agua.

Antes de empezar

Lávate las manos al manipular los ingredientes.
Lava tus frutas y verduras.

Utensilios necesarios:

Colador, túrmix, sartén grande, tapa, jarra medidora, plato, olla, araña.

Ingredientes

	2P	4P
Rigatoni 13)	180 gramos	360 gramos
Brócoli	250 gramos	500 gramos
Champiñones*	250 gramos	500 gramos
Queso italiano rallado curado* 7)	20 gramos	40 gramos
Crème Fraîche* 7)	200 gramos	400 gramos
Caldo vegetal 10)	1 sobre	2 sobres
Ajo	1 unidad	2 unidades
Agua	50 ml	100 ml

*Conservar en la nevera

Información nutricional

	Por ración	Por 100 g
en base a los ingredientes sin cocinar	467 g	100 g
Valor energético (kJ/kcal)	3329/ 796	713/ 170
Grasas (g)	34,8	7,5
de las cuales saturadas (g)	22,1	4,7
Carbohidratos (g)	75,5	16,2
de los cuales azúcares (g)	10,9	2,3
Proteínas (g)	25,6	5,5
Sal (g)	1,3	0,3

Alérgenos

7) Leche **10)** Apio **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!



Hierve el brócoli

En una olla, agrega abundante **agua** junto con una pizca de **sal**. Cubre con una tapa y lleva a ebullición. Corta el **brócoli** por la mitad, retira el tallo y corta una mitad (doble para 4p) en floretes medianos. Cuando el **agua** hierva, agrega los floretes de **brócoli** y cocina 4-5 min. Luego, sin retirar la olla con **agua** del fuego, retira los **floretes** con ayuda de una araña o espumadera y reserva en un plato.



Saltea el brócoli

En la sartén, calienta un chorrito de **aceite** a fuego medio-alto. Luego, agrega los **floretes de brócoli** y saltea 3-4 min. Añade la **crème fraîche**, el **caldo vegetal** en polvo y el **agua** (ver cantidad en ingredientes) y lleva a ebullición. Cocina 1-2 min, hasta que la **salsa** se reduzca y espese, y **salpimenta** al gusto.



Cuece la pasta

Agrega los **rigatoni** a la olla con **agua** hirviendo y cocina durante 10-12 min o hasta que queden tiernos. Cuando estén listos, escurre con ayuda de un colador y reserva de nuevo en la olla. Mientras tanto, pela y pica el **ajo** (ver cantidad en ingredientes). Limpia los **champiñones** con un paño húmedo. Retira y desecha el extremo del pie de los **champiñones**. Luego, córtalos en láminas finas.

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



Prepara la salsa de brócoli

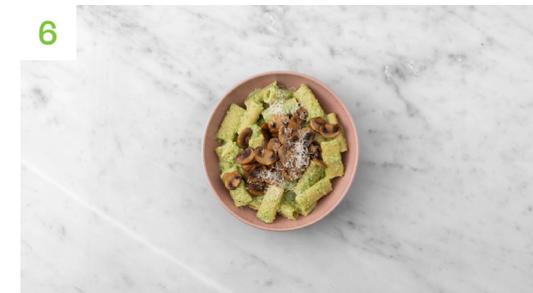
Vierte el **brócoli** y la **salsa** en la jarra medidora y tritura con un túrmix, hasta conseguir una **salsa de brócoli** homogénea y cremosa. Agrega la **salsa de brócoli** a la olla con los **rigatoni** cocidos y añade la mitad del **queso rallado**. **Salpimenta** y mezcla bien, de forma que el **queso** se integre y la **pasta** quede cubierta por la **salsa**.



Cocina los champiñones

En una sartén grande, agrega un chorrito de **aceite** junto con el **ajo**. Calienta a fuego medio y cocina 1-2 min. Luego, agrega los **champiñones** y **salpimenta**. Cocina a fuego medio-alto, mientras remueves, 5-6 min, hasta que estén dorados. Retira y reserva en un plato.

CONSEJO: Si la sartén está bien caliente, los champiñones soltarán menos agua al cocinarse.



Emplata y disfruta

Sirve los **rigatoni** en **salsa de brócoli** en platos y cubre con los **champiñones** salteados. Espolvorea los platos con el **queso rallado** restante.

¡Que aproveche!