

Rigatoni con salsa cremosa de calabacín con tomates cherry salteados y queso griego

Vegetariano

Cocinando: 20 min • Listo en: 30 min

4



Tomate cherry



Queso griego



Rigatoni



Cebolla



Calabacín



Crème Fraîche



Caldo vegetal

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

Antes de empezar

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

Utensilios necesarios:

Túrmix, sartén grande, tapa, jarra medidora, olla mediana.

Ingredientes

	2P	4P
Tomate cherry	125 gramos	250 gramos
Queso griego* 7)	100 gramos	200 gramos
Rigatoni 13)	180 gramos	360 gramos
Cebolla	½ unidad	1 unidad
Calabacín*	1 unidad	2 unidades
Crème Fraîche* 7)	100 gramos	200 gramos
Caldo vegetal 10)	1 sobre	2 sobres
Ajo	1 unidad	2 unidades
Orégano	1 cucharadita	2 cucharaditas

*Conservar en la nevera

Información nutricional

	Por ración	Por 100 g
en base a los ingredientes sin cocinar	430 g	100 g
Valor energético (kJ/kcal)	3066/ 733	714/ 171
Grasas (g)	28,4	6,6
de las cuales saturadas (g)	18,4	4,3
Carbohidratos (g)	77,4	18,0
de los cuales azúcares (g)	10,8	2,5
Proteínas (g)	22,8	5,3
Sal (g)	2,2	0,5

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.



Cocina la pasta

¡Asegúrate de utilizar las cantidades indicadas a la izquierda para preparar tu receta! 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 reserva en la olla.

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



Prepara las verduras

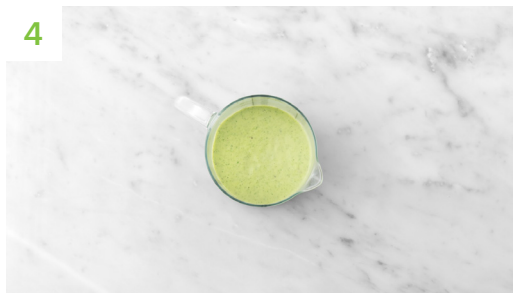
Pela y pica finamente el **ajo** (ver cantidad en ingredientes). Pela la **cebolla**, divídela en dos y corta una mitad (doble para 4p) en daditos pequeños. Retira los extremos del **calabacín** y córtalo por la mitad a lo largo. Luego, corta cada mitad en medias lunas de 0,5-1 cm.

CONSEJO: Cuanto más fino sea el corte de la verdura, antes se cocinará.



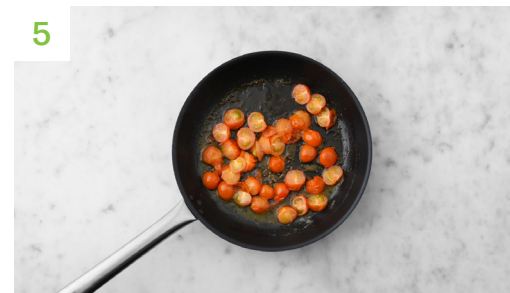
Cocina las verduras

En una sartén grande, calienta un chorrito de **aceite** a fuego medio. Agrega la **cebolla**, el **calabacín** y una pizca de **sal** y cocina durante 5-6 min, removiendo frecuentemente, hasta que las **verduras** estén tiernas.



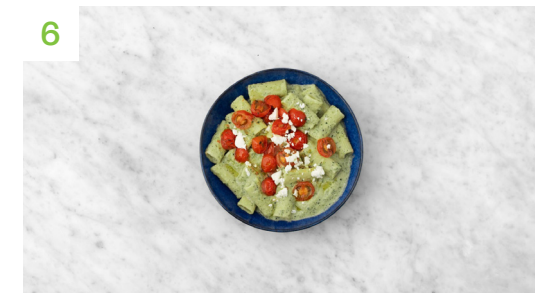
Prepara la salsa de calabacín

En la sartén con las **verduras**, agrega la mitad de la **crème fraîche** (doble para 4p) y el **caldo vegetal** en polvo y lleva a ebullición. Cuando hierva, baja a fuego medio y cocina 1-2 min, hasta que la **salsa** se reduzca. **Salpimenta** al gusto. Coloca las **verduras** y la **salsa** en una jarra medidora y, con ayuda de un túrmix, tritura hasta conseguir una **salsa de calabacín** homogénea y cremosa.



Saltea los tomates cherry

Corta los **tomates cherry** por la mitad. 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. Luego, añade los **tomates cherry** y el **orégano** (ver cantidad en ingredientes) y saltea a fuego medio-alto 2-3 min, hasta que los **tomates** queden dorados y tiernos. **Salpimenta** al gusto.



Emplata y disfruta

Agrega la **salsa de calabacín** a la olla con los **rigatoni** cocidos y mezcla bien, de forma que la **pasta** quede cubierta por la **salsa**. Prueba y rectifica de **sal** y **pimienta**. Desmenuza con las manos el **queso griego** en trozos medianos. Sirve los **rigatoni** con **salsa de calabacín** en platos y cubre con los **tomates cherry** salteados. Agrega el **queso griego** desmenuzado sobre los platos.

¡Que aproveche!

¡Ponle nota chef!

Tu opinión es nuestro ingrediente secreto.



¡Recíclame!

