



Rigatoni con costra de panko y nuez moscada

en salsa de queso al estilo "Mac and Cheese"

Familia Vegetariano

Cocinando: 20 min • Listo en: 30 min

4



Rigatoni



Panko



Chalota



Nata líquida



Nuez moscada



Puerro



Queso italiano rallado curado

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

Antes de empezar

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

Utensilios necesarios:

Fuente para el horno, colador, sartén grande, olla grande, papel de cocina, bol pequeño.

Ingredientes

	2P	4P
Rigatoni 13	180 gramos	360 gramos
Panko 13	25 gramos	50 gramos
Chalota*	1 unidad	2 unidades
Nata líquida 7	200 ml	400 ml
Nuez moscada	1 sobre	2 sobres
Puerro	1 unidad	2 unidades
Queso italiano rallado curado* 7	40 gramos	80 gramos
Ajo	1 unidad	2 unidades
Mantequilla	1 cucharada	2 cucharadas

*Conservar en la nevera

Información nutricional

	Por ración	Por 100 g
en base a los ingredientes sin cocinar	358 g	100 g
Valor energético (kJ/kcal)	3326/ 795	929/ 222
Grasas (g)	25,0	7,0
de las cuales saturadas (g)	15,8	4,4
Carbohidratos (g)	96,2	26,9
de los cuales azúcares (g)	12,4	3,5
Proteínas (g)	23,1	6,5
Sal (g)	1,7	0,5

Alérgenos

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.

¡Recíclame!



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 8-10 min o hasta que queden tiernos. Cuando estén listos, escurre con ayuda de un colador y reserva.

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



Prepara la salsa de queso

En la sartén, añade la **chalota** y el **puerro** y cocina 4-5 min, removiendo regularmente, hasta que esté transparente. **Salpimenta**. Luego, agrega la **nata líquida**, la **nuez moscada** restante, el **queso italiano rallado** y un chorrito de **agua**. **Salpimenta** y remueve para integrar. Cocina a fuego medio-alto durante 2-3 min, hasta que la **salsa** se reduzca.

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



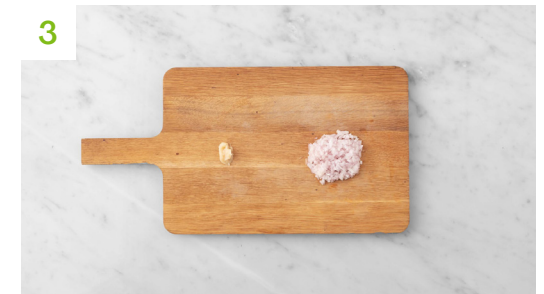
Tuesta el panko

Calienta una sartén grande a fuego medio sin aceite y tuesta el **panko** 2-3 min, removiendo regularmente para evitar que se queme. Cuando esté listo, reserva en un bol pequeño y añade la mitad de la **nuez moscada**. **Salpimenta** y mezcla bien. Con ayuda de un papel de cocina, limpia la sartén.



Combina los ingredientes

Por último, añade los **rigatoni** a la sartén y remueve para que queden cubiertos por la **salsa**. Prueba y rectifica de **sal**.



Saltea las verduras

Precalienta el horno a 200°C con opción de gratinar. Pela y pica la **chalota** y el **ajo** (ver cantidad en ingredientes). Retira las raíces y el extremo verde del **puerro**. Córtalo por la mitad a lo largo y, luego, corta en medias lunas finas. En la sartén, agrega un chorrito de **aceite**, el **ajo** y la **mantequilla** (ver cantidad en ingredientes). Calienta a fuego medio y cocina 1-2 min.



Gratina y emplata

Extiende los **rigatoni** con **salsa de queso** en una fuente para horno y cubre con la mezcla de **panko** y **nuez moscada**. Hornea en el estante superior 5 min, hasta que el **panko** se dore. Sirve los **rigatoni** con **queso** y costra de **panko** en platos.

¡Que aproveche!

¡Ponle nota, chef!

Tu opinión es nuestro ingrediente secreto.

