

Rigatoni a la pepperonata

con mozzarella y perejil fresco

Familia Vegetariano

9



Pimiento



Rigatoni



Cebolla



Perejil



Queso Mozzarella



Vinagre balsámico



Queso crema



Pecorino

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

Cocinando: 25 mins
Listo en: 30 mins



¿Conocías la pasta pepperonata? Es un plato italiano, tradicional de la región de Calabria, en el que se prepara una salsa a base de pimientos, a los que se añaden otras verduras y aderezos. Aunque normalmente esta receta es ligeramente picante, hemos decidido ofrecerte una versión apta para toda la familia.

Antes de empezar

Planifica qué receta cocinarás primero según la caducidad de sus ingredientes y limpia las frutas y verduras. ¡No olvides lavarte las manos!

Utensilios necesarios:

Colador, sartén, olla.

Ingredientes

	2P	4P
Pimiento	2 unidades	4 unidades
Rigatoni 13)	180 gramos	360 gramos
Cebolla	1 unidad	2 unidades
Perejil	½ unidad	1 unidad
Queso Mozzarella* 7)	125 gramos	250 gramos
Vinagre balsámico 14)	2 sobres	4 sobres
Queso crema* 7)	1 paquete	2 paquetes
Pecorino* 7)	20 gramos	40 gramos
Ajo	1 unidad	2 unidades

*Conservar en la nevera

Información nutricional

	Por ración	Por 100 g
en base a los ingredientes sin cocinar	457 g	100 g
Valor energético (kJ/kcal)	2904/ 694	635/ 152
Grasas (g)	32,9	7,2
de las cuales saturadas (g)	14,2	3,1
Carbohidratos (g)	83,4	18,2
de los cuales azúcares (g)	17,3	3,8
Proteínas (g)	27,4	6,0
Sal (g)	1,6	0,3

Alérgenos

7) Leche **13)** Cereales que contienen gluten **14)** Sulfitos.

Para más información de alérgenos, revisa la lista de ingredientes declarada en el envase de cada ingrediente.



Prepara las verduras

¡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. Corta los **pimientos** por la mitad y quítales las semillas. Luego, córtalos en daditos pequeños. Pela la **cebolla**, divídela en dos y córtala en daditos pequeños.



Cuece la pasta

Cuando el **agua** de la olla hierva, añade los **rigatoni** 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). Deshoja y pica la mitad del **perejil** (doble para 4p).

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



Cocina las verduras

En una sartén, agrega un chorrito de **aceite** y el **ajo**. Calienta a fuego medio y cocina 1-2 min, hasta que se dore. Luego, añade la **cebolla** y los **pimientos**, **salpimiento** y cocina 7-8 min, removiendo frecuentemente, hasta que se ablanden. Mientras tanto, desmenuza la **mozzarella** y déjala escurrir en el colador.



Prepara la salsa

En la sartén con las **verduras**, agrega el **vinagre balsámico**, el **queso crema**, la mitad del **queso pecorino** y un chorrito de **agua** y cocina 1 min más, removiendo para integrar.



Combina los ingredientes

Cuando la **pasta** esté lista, agrega las **verduras** y su **salsa** a la olla con los **rigatoni**. Añade el **queso pecorino** restante y un chorrito de **aceite**, **salpimiento** al gusto y mezcla bien.



Emplata y disfruta

Sirve los **rigatoni a la pepperonata** en platos y agrega encima la **mozzarella** desmenuzada y **perejil** picado al gusto.

¡Que aproveche!

¡Recíclame!



¡Ponle nota, chef!
Tu opinión es nuestro
ingrediente secreto.

