



Ensalada de pasta rigatoni al pesto con mini queso mozzarella y tomates cherry

Vegetariano

Cocinando: 15 min • Listo en: 30 min

9



Mini queso mozzarella



Rigatoni



Tomate cherry



Vinagre balsámico



Cebolla roja



Pesto de albahaca



Almendras laminadas



Calabacín



Perejil



Albahaca

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

Antes de empezar

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

Utensilios necesarios:

Jarra medidora, tapa, olla mediana, bandeja de horno con papel de horno, bol grande, colador.

Ingredientes

	2P	4P
Mini queso mozzarella* 7)	150 gramos	300 gramos
Rigatoni 13) 67) 68) 70) 71)	180 gramos	360 gramos
Tomate cherry	125 gramos	250 gramos
Vinagre balsámico* 14)	1 sobre	2 sobres
Cebolla roja	½ unidad	1 unidad
Pesto de albahaca 2) 7) 14)	50 gramos	100 gramos
Almendras laminadas 2) 60) 62) 72)	15 gramos	30 gramos
Calabacín	1 unidad	2 unidades
Perejil*	1 unidad	1 unidad
Albahaca*	1 unidad	1 unidad
Mantequilla	2 cucharadas	4 cucharadas
Azúcar	½ cucharadita	1 cucharadita
Agua de la cocción	100 ml	200 ml
Aceite de oliva	2 cucharadas	4 cucharadas
Sal y pimienta	al gusto	al gusto

*Conservar en la nevera

Información nutricional

	Por ración	Por 100 g
en base a los ingredientes sin cocinar	442 g	100 g
Valor energético (kJ/kcal)	2989/ 714	676/ 162
Grasas (g)	29,0	6,6
de las cuales saturadas (g)	10,6	2,4
Carbohidratos (g)	78,2	17,7
de los cuales azúcares (g)	11,5	2,6
Proteínas (g)	31,2	7,1
Sal (g)	1,2	0,3

Alérgenos

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

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](https://www.hellofresh.es) o nuestra app para evaluar la receta.



Papel Certificado FSC Mixto: procedente de fuentes responsables



Prepara las verduras

Precalienta el horno a 200°C. En una olla, agrega abundante **agua** junto con una pizca de **sal**. Cubre con una tapa y deja hervir a fuego alto. Mientras, corta el **calabacín** por la mitad y, luego, en medias lunas de 1-2 cm. Pela y corta la **cebolla** por la mitad y, luego, en tiras finitas.



Hierve la pasta

Cuando el **agua** de la olla hierva, añade los **rigatoni** y cocínalos durante 10-12 min o hasta que queden tiernos. Cuando la **pasta** esté lista, reserva el **agua de la cocción** (ver cantidad en ingredientes), luego, escurre la **pasta** con ayuda de un colador y colócala en la misma olla, fuera del fuego.



Hornea los vegetales

Pon la **cebolla** y el **calabacín** en una bandeja de horno, sazona con **sal** y **pimienta** y agrega un chorrito de **aceite de oliva**, mézclalo todo bien. Dispón la bandeja en la mitad del horno y cocina durante 8-10 min o hasta que se dore. Remueve ocasionalmente.



Combina la pasta y las verduras

Agrega a la olla el **agua de la cocción**, la **mantequilla** (ver cantidad en ingredientes) de forma opcional, las **verduras horneadas** y el **pesto de albahaca**. Mezcla todo bien.



Adereza la ensalada

Deshoja y pica el **perejil**. Corta los **tomates cherry** por la mitad. Corta las **mini mozzarellas** por la mitad. En un bol grande, mezcla el **vinagre balsámico**, un chorrito de **aceite** y el **azúcar** (ver cantidad en ingredientes). Añade las **mini mozzarellas**, el **perejil** y los **tomates**, mezcla bien. Reserva.



Emplata y disfruta

Divide la **pasta** entre platos. Cubre con las **mozzarellas** y los **tomates marinados**. Espolvorea las **almendras** y la **albahaca** deshojada por encima.

¡Que aproveche!