



Pasta rigatoni con albóndigas caseras y salsa de tomate con champiñones

Familia Fácil y rápido

Cocinando: 20 min • Listo en: 25 min

3



Rigatoni



Champiñones



Calabacín



Cebolla



Queso italiano rallado curado



Tomate frito



Carne de cerdo picada



Queso crema



Caldo de ternera

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

Antes de empezar

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

Utensilios necesarios:

Colador, cazo con tapa, jarra medidora, bol mediano, plato plano, papel de cocina, sartén grande.

Ingredientes

	2P	4P
Rigatoni 13) 67) 68) 70) 71)	180 gramos	360 gramos
Champiñones*	250 gramos	500 gramos
Calabacín	1 unidad	2 unidades
Cebolla	1 unidad	2 unidades
Queso italiano rallado curado* 7)	50 gramos	100 gramos
Tomate frito	410 gramos	820 gramos
Carne de cerdo picada*	250 gramos	500 gramos
Queso crema* 7)	2 paquetes	4 paquetes
Caldo de ternera	1 sobre	2 sobres

*Conservar en la nevera

Información nutricional

	Por ración	Por 100 g
en base a los ingredientes sin cocinar	757 g	100 g
Valor energético (kJ/kcal)	3903/886	516/119
Grasas (g)	43,2	5,7
de las cuales saturadas (g)	18,0	2,4
Carbohidratos (g)	87,4	11,5
de los cuales azúcares (g)	19,3	2,5
Proteínas (g)	48,5	6,4
Sal (g)	2,4	0,3

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.

¡Ponle nota!

¿Qué te ha parecido la receta?

Entra en hellofresh.es o nuestra app para evaluar la receta.



Papel Certificado FSC Mixto: procedente de fuentes responsables

1



Cuece la pasta

En un cazo grande, agrega 1 litro de **agua** por persona junto con una pizca de **sal**. Cubre con una tapa y deja hervir a fuego alto. Añade los **rigatoni** al cazo y cocínalos durante 10-12 min o hasta que queden tiernos. Una vez la **pasta** esté cocinada, reserva 50 ml por persona del **agua** de la cocción, luego, cuele la **pasta** y devuélvela al cazo. Reserva fuera del fuego.

CONSEJO: Añade un poco de aceite a la pasta ya colada para que no se pegue.

3



Cocina las albóndigas

Calienta ½ cucharada de **aceite de oliva** por persona en una sartén grande a fuego medio. Agrega las **albóndigas** y fríelas 3-4 min. Reserva en un plato con papel de cocina. En la misma sartén, agrega el **ajo** y cocina 1-2 min. Luego, agrega la **cebolla**, los **champiñones** y el **calabacín**. Cocina 5-6 min a fuego medio-fuerte, hasta que se ablanden las **verduras**.

2



Prepara las verduras

Pela y pica la **cebolla** en trocitos pequeños. Pela y pica medio diente de **ajo** por persona. Corta el **calabacín** en cubitos. Lava los **champiñones** con la ayuda de un paño húmedo y córtalos en rodajas. En un bol, mezcla la **carne picada**, **salpimenta** al gusto y forma 6 bolas iguales. Luego, pon 1 cucharada de **harina** por persona en un plato y reboza las **albóndigas**.

RECUERDA: Lávate las manos y los utensilios de cocina después de manipular carne cruda.

4



Mezcla y sirve

Añade el **tomate triturado**, el **agua** de la cocción previamente reservada, las **albóndigas**, el **queso crema** y el **caldo de ternera** en polvo, deja cocinar durante 4-5 min a fuego medio. Añade la mitad del **queso rallado** y remueve todo bien. Sirve la **pasta** en platos y adorna con el **queso rallado** restante.

¡Que aproveche!