

Rigatoni al pesto con calabacín acompañado de tomates cherry y queso italiano rallado

Familia Vegetariano Fácil y rápido 20 minutos

8



Calabacín



Rigatoni



Queso italiano
rallado curado



Tomate cherry



Pesto de albahaca



Vinagre balsámico

Antes de empezar

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

Utensilios necesarios:

Bol, cazo con tapa, colador, sartén grande.

Ingredientes

	2P	4P
Calabacín	1 unidad	2 unidades
Rigatoni 13) 67) 68) 70) 71)	180 gramos	360 gramos
Queso italiano rallado curado* 7)	50 gramos	100 gramos
Tomate cherry	250 gramos	500 gramos
Pesto de albahaca 2) 7) 14)	50 gramos	100 gramos
Vinagre balsámico* 14)	1 sobre	2 sobres

*Conservar en la nevera

Información nutricional

	Por ración	Por 100 g
en base a los ingredientes sin cocinar	375 g	100 g
Valor energético (kJ/kcal)	2317/ 560	618/ 148
Grasas (g)	19,1	5,1
de las cuales saturadas (g)	6,1	1,6
Carbohidratos (g)	72,0	19,2
de los cuales azúcares (g)	8,8	2,3
Proteínas (g)	22,4	6,0
Sal (g)	1,1	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!

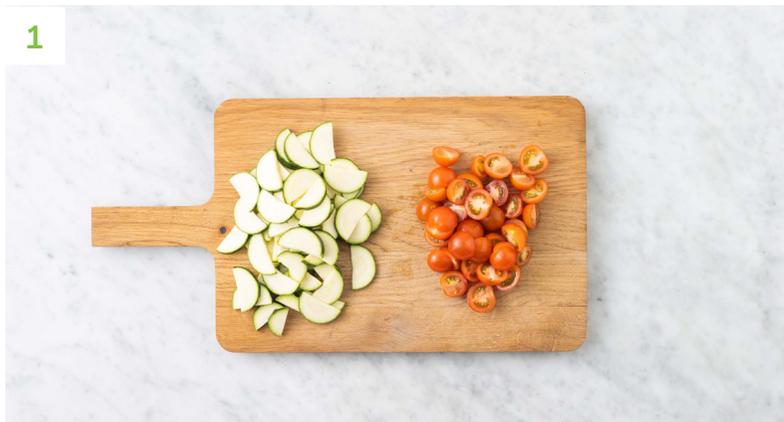
¿Qué te ha parecido la receta?

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



Papel Certificado FSC Mixto: procedente de fuentes responsables

1



Prepara los vegetales

En un cazo mediano, agrega 1 L de **agua** por persona junto con una pizca de **sal**. Cubre con una tapa y espera hasta que hierva. Mientras, pela y pica medio diente de **ajo** por persona. Corta el **calabacín** por la mitad y, luego, en medias lunas de 1-2 cm. En un bol, mezcla el **ajo** con el **calabacín** y por persona: 1 cucharadita de **orégano** y 1 cucharada de **aceite**. Corta los **tomates cherry** por la mitad y mezcla con el **pesto** en otro bol.

3



Agrega la pasta y cocina

Agrega $\frac{2}{3}$ del **queso italiano rallado**, 1 cucharadita de **vinagre balsámico** por persona y la **pasta cocida** a la sartén con las **verduras**. Remueve y apaga el fuego. Sazona con **sal** y **pimienta** al gusto.

2



Saltea las verduras

Cuando el **agua** hierva, añade los **rigatoni** al cazo y cocina durante 10 min. Luego, escurre con la ayuda de un colador y reserva. Calienta una sartén grande, sin **aceite**, a fuego medio y cocina el **calabacín** y el **ajo** durante 1 min. Agrega los **tomates cherry** y cocina durante 4-5 min.

4



Emplata y disfruta

Reparte la **pasta** entre los platos. Decora con el **queso rallado** restante.

¡Que aproveche!