



Rigatoni con bacon en salsa de queso con calabacín y champiñones salteados

Familia Fácil y rápido

Cocinando: 25 min • Listo en: 25 min

2



Rigatoni



Bacon a tiras



Champiñones



Calabacín



Queso italiano
rallado curado



Chalota



Crème Fraîche



Caldo vegetal

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

Antes de empezar

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

Utensilios necesarios:

Colador, sartén grande, cazo con tapa, jarra medidora.

Ingredientes

	2P	4P
Rigatoni 13)	180 gramos	360 gramos
Bacon a tiras*	100 gramos	200 gramos
Champiñones*	250 gramos	500 gramos
Calabacín*	1 unidad	2 unidades
Queso italiano rallado curado* 7)	1 unidad	2 unidades
Chalota	1 unidad	2 unidades
Crème Fraîche* 7)	200 gramos	400 gramos
Caldo vegetal 10)	1 sobre	2 sobres
Ajo	1 unidad	2 unidades
Agua	100 ml	200 ml

*Conservar en la nevera

Información nutricional

	Por ración	Por 100 g
en base a los ingredientes sin cocinar	510 g	100 g
Valor energético (kJ/kcal)	3824/ 915	751/ 179
Grasas (g)	49,8	9,8
de las cuales saturadas (g)	27,5	5,4
Carbohidratos (g)	78,2	15,3
de los cuales azúcares (g)	11,1	2,2
Proteínas (g)	30,1	5,9
Sal (g)	2,3	0,5

Alérgenos

7) Leche **10)** Apio **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.

♻️ ¡Recíclame!



1 Cuece la pasta

En un cazo, agrega abundante **agua** junto con una pizca de **sal**. Cubre con una tapa y lleva a ebullición a fuego alto. Cuando hierva, añade los **rigatoni** al cazo y cocínalos durante 10-12 min o hasta que queden tiernos. Una vez cocidos, escúrrelos con la ayuda de un colador y reserva en el cazo.

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



2 Prepara los vegetales

Pela y pica el **ajo** (ver cantidad en ingredientes). Pela la **chalota**, divídela en dos y córtala en tiras finas. Limpia los **champiñones** con la ayuda de un paño húmedo. Retira y desecha el extremo del pie de los **champiñones**. Luego, córtalos por la mitad y haz láminas finas. Corta el **calabacín** por la mitad a lo largo. Luego, retira los extremos y corta en dados de 1-2 cm.



3 Cocina el bacon

En una sartén grande, calienta un chorrito de **aceite** a fuego medio-alto. Cuando esté caliente, añade el **bacon** y cocina 3-4 min, hasta que esté dorado. **RECUERDA:** Lávate las manos y los utensilios de cocina después de manipular carne cruda.



4 Cocina los vegetales

Agrega a la sartén el **ajo** y cocina a fuego medio 1-2 min, hasta que se dore. Luego, agrega la **chalota**, los **champiñones** y el **calabacín**. Cocina 4-5 min, removiendo ocasionalmente, hasta que las **verduras** se ablanden y doren.



5 Prepara la salsa

Añade a la sartén el **agua** (ver cantidad en ingredientes) y el **caldo vegetal** en polvo. Lleva a ebullición, luego, baja a fuego medio y cocina 3-4 min, hasta que se reduzca el **caldo**. Añade la **crème fraîche** y la mitad del **queso rallado** y remueve para que todo se integre.

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



6 Emplata y disfruta

Agrega la **salsa** con **verduras** y **bacon** al cazo con los **rigatoni** cocidos. Mezcla bien y **salpimenta** al gusto. Sirve los **rigatoni** con **bacon** en **salsa de queso** en platos y espolvorea el **queso rallado** restante.

¡Que aproveche!