



Rigatoni con costra de panko y pecorino en salsa de queso al estilo "Mac and Cheese"

Familia Vegetariano

Cocinando: 20 min • Listo en: 30 min

4



Rigatoni



Panko



Pecorino



Queso rallado



Chalota



Nata líquida



Nuez moscada



Puerro

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

Antes de empezar

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

Utensilios necesarios:

Colador, sartén grande, olla grande, fuente para el horno, papel de cocina, bol pequeño, varillas.

Ingredientes

	2P	4P
Rigatoni 13)	180 gramos	360 gramos
Panko 13)	25 gramos	50 gramos
Pecorino* 7)	20 gramos	40 gramos
Queso rallado* 7)	60 gramos	120 gramos
Chalota	1 unidad	2 unidades
Nata líquida* 7)	250 gramos	500 gramos
Nuez moscada	1 sobre	2 sobres
Puerro	1 unidad	2 unidades
Harina	1 cucharadita	2 cucharaditas
Agua	50 ml	100 ml
Ajo	1 unidad	2 unidades
Mantequilla	1 cucharada	2 cucharadas
Mantequilla para la salsa	1 cucharada	2 cucharadas

*Conservar en la nevera

Información nutricional

	Por ración	Por 100 g
en base a los ingredientes sin cocinar	411 g	100 g
Valor energético (kJ/kcal)	3397/ 812	828/ 198
Grasas (g)	28,4	6,9
de las cuales saturadas (g)	17,7	4,3
Carbohidratos (g)	98,0	23,9
de los cuales azúcares (g)	13,2	3,2
Proteínas (g)	28,5	6,9
Sal (g)	1,7	0,4

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.

♻️ ¡Recíclame!



Cocina la pasta

¡Asegúrate de utilizar las cantidades indicadas a la izquierda para preparar tu receta! Precalienta el horno a 200°C con la opción de gratinar. En una olla, agrega abundante **agua** junto con una pizca de **sal**. Cubre con una tapa y lleva a ebullición. Cuando el **agua** hierva, añade los **rigatoni** a la olla y cocina durante 8-10 min o hasta que queden tiernos. Cuando estén listos, escurre con ayuda de un colador y reserva.

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



Prepara la salsa de queso

En la sartén con las **verduras**, agrega la **harina** y la **mantequilla para la salsa** (ver cantidad en ingredientes de ambos). Cocina a fuego medio durante 1 min, mientras remueves con varillas. Luego, añade la **nata líquida** y el **queso rallado** y lleva a ebullición, mientras remueves.



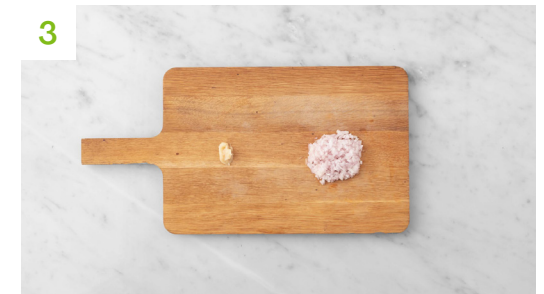
Tuesta el panko

Calienta una sartén grande a fuego medio sin aceite y tuesta el **panko** 2-3 min, removiendo regularmente para evitar que se queme. Cuando esté listo, retira y reserva en un bol pequeño. Añade el **queso pecorino**, la mitad de la **nuez moscada**, **salpimienta** y mezcla bien. Con ayuda de un papel de cocina, limpia la sartén.



Combina los ingredientes

Cuando la **salsa** hierva, agrega en la sartén la **nuez moscada** restante y el **agua** (ver cantidad en ingredientes) y cocina a fuego medio durante 2-3 min, hasta que quede una **salsa** homogénea y lisa. Prueba la **salsa** y **salpimienta** al gusto. Por último, añade los **rigatoni** a la sartén y remueve para que queden cubiertos por la **salsa**.



Saltea las verduras

Pela y pica la **chalota** y el **ajo** (ver cantidad en ingredientes). Retira las raíces y el extremo verde del **puerro**. Córdalo por la mitad a lo largo y, luego, corta en medias lunas. En la sartén, agrega un chorrito de **aceite** junto con el **ajo** y la **mantequilla** (ver cantidad en ingredientes). Calienta a fuego medio y cocina 1-2 min. Luego, añade la **chalota** y el **puerro** y cocina 5-7 min, removiendo regularmente, hasta que esté transparente. **Salpimienta**.



Gratina y emplata

Extiende la **pasta** con **salsa de queso** en una fuente de horno y cubre con la mezcla de **panko** y **pecorino**. Hornea en el estante superior durante 5-8 min, hasta que el **panko** se dore. Sirve los **rigatoni** con **queso** y costra de **panko** y **pecorino** en platos.

¡Que aproveche!