



Rigatoni con costra de panko y nuez moscada

en salsa de queso al estilo "Mac and Cheese"

Familia Vegetariano

Cocinando: 20 min • Listo en: 30 min



4



Rigatoni



Panko



Queso italiano
rallado curado



Chalota



Nata líquida



Nuez moscada



Puerro

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

Ingredientes

	2P	4P
Rigatoni 13)	180 gramos	360 gramos
Panko 13)	25 gramos	50 gramos
Queso italiano rallado curado* 7)	40 gramos	80 gramos
Chalota*	1 unidad	2 unidades
Nata líquida* 7)	250 gramos	500 gramos
Nuez moscada	1 sobre	2 sobres
Puerro	1 unidad	2 unidades
Ajo	1 unidad	2 unidades
Mantequilla	1 cucharada	2 cucharadas

*Conservar en la nevera

Información nutricional

	Por ración	Por 100 g
en base a los ingredientes sin cocinar	381 g	100 g
Valor energético (kJ/kcal)	3041/ 727	799/ 191
Grasas (g)	22,0	5,8
de las cuales saturadas (g)	13,7	3,6
Carbohidratos (g)	97,8	25,7
de los cuales azúcares (g)	13,1	3,4
Proteínas (g)	23,9	6,3
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.

♻️ ¡Recíclame!



Cocina la pasta

¡Asegúrate de utilizar las cantidades indicadas a la izquierda para preparar tu receta! Precalienta el horno a 200°C con opción de gratinado. 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 **nata líquida**, la **nuez moscada** restante, el **queso italiano rallado** y un chorrito de **agua**. **Salpimienta** y remueve para integrar. Cocina a fuego medio-alto durante 2-3 min, hasta que la **salsa** se reduzca.

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



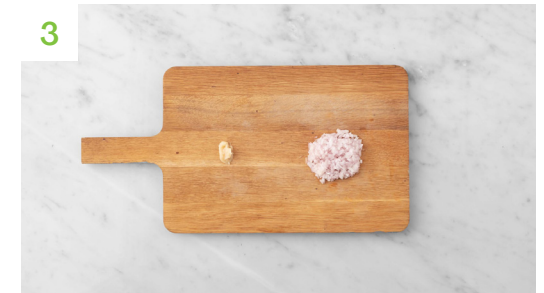
Tuesta el panko

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



Combina los ingredientes

Por último, añade los **rigatoni** a la sartén y remueve para que queden cubiertos por la **salsa**. Prueba y retifica de **sal**.



Saltea las verduras

Pela y pica la **chalota** y el **ajo** (ver cantidad en ingredientes). Retira las raíces y el extremo verde del **puerro**. Córtalo 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 4-5 min, removiendo regularmente, hasta que esté transparente. **Salpimienta**.



Gratina y emplatado

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

¡Que aproveche!

¡Ponle nota chef!

Tu opinión es nuestro ingrediente secreto.

