Pasta gratinada con berenjena asada

con salsa casera de tomate y dúo de quesos

Familia | Vegetariano

4

Berenjena

Rigatoni

Queso Mozzarella

Queso italiano rallado curado

Passata de tomate

Tomates secos

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

Cocinando: 20 mins
Listo en: 40 mins

En esta receta, tomamos como inspiración el clásico italiano "parmigiana di melanzane", que se traduce como "parmigiana de berenjena". Asamos la berenjena y la combinamos con una siempre bien recibida pasta con tomate, para después cubrir todo con queso curado italiano y mozzarella, que se fundirán en un éxtasis de sabor y texturas.

Antes de empezar

Planifica qué receta cocinarás primero según la caducidad de sus ingredientes y limpia las frutas y verduras. ¡No olvides lavarte las manos!

Utensilios necesarios:

Fuente para el horno, bandeja de horno con papel de horno, colador, jarra medidora, sartén con tapa, olla, rallador fino.

Ingredientes

	2P	4P
Berenjena	1 unidad	2 unidades
Rigatoni **13)**	180 gramos	360 gramos
Queso Mozzarella* **7)**	125 gramos	250 gramos
Queso italiano rallado curado* **7)**	20 gramos	40 gramos
Passata de tomate	210 gramos	420 gramos
Tomates secos	50 gramos	100 gramos
Ajo	1 unidad	2 unidades
Agua de la cocción	50 ml	100 ml
Azúcar	1 cucharadita	2 cucharaditas
Orégano	1 cucharadita	2 cucharaditas

**Conservar en la nevera*

Información nutricional

	Por ración	Por 100 g
en base a los ingredientes sin cocinar	**423 g**	**100 g**
Valor energético (kJ/kcal)	2799/ 669	662/ 158
Grasas (g)	30,3	7,2
de las cuales saturadas (g)	12,5	3,0
Carbohidratos (g)	82,3	19,5
de los cuales azúcares (g)	14,1	3,3
Proteínas (g)	27,5	6,5
Sal (g)	1,1	0,3

Alérgenos

7) Leche **13)** Cereales que contienen gluten.

Para más información de alérgenos, revisa la lista de ingredientes declarada en el envase de cada ingrediente.

¡Recíclame!

MIXTO
Papel procedente de fuentes responsables
FSC® NC-COC-015005
FSC www.fsc.org

1

Hornea la berenjena

¡Asegúrate de utilizar las cantidades indicadas a la izquierda para preparar tu receta! Precalienta el horno a 220ºC. Retira los extremos de la **berenjena** y córtala por la mitad a lo largo. Luego, corta cada mitad en medias lunas de 1 cm. Extiende la **berenjena** en una bandeja de horno con papel de horno y agrega un chorrito de **aceite**. **Salpimienta** y remueve. Hornea a media altura 20-25 min, hasta que esté dorada y tierna. Remueve a mitad de cocción.

2

Prepara los ingredientes

En una olla, agrega abundante **agua** junto con una pizca de **sal**. Cubre con una tapa y lleva a ebullición. Mientras tanto, desmenuza la **mozzarella** con la ayuda de las manos en trozos medianos. Luego, colócala en un colador hasta el paso 5, para retirar la máxima humedad posible. Pica los **tomates secos** en trozos pequeños. Pela y ralla el **ajo** (ver cantidad en ingredientes).

3

Cuece la pasta

Cuando el **agua** de la olla hierva, añade los **rigatoni** y cocina 10-12 min o hasta que queden tiernos. Cuando estén listos, reserva el **agua de cocción** (ver cantidad en ingredientes). Luego, escurre la **pasta** con un colador y reserva en la olla.

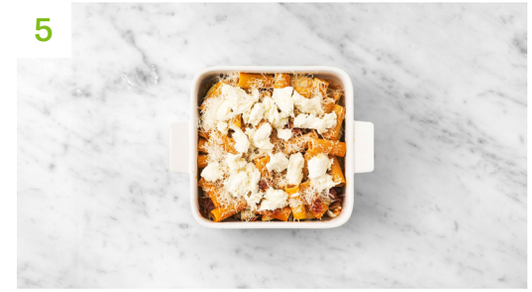
CONSEJO: *Puedes agregar un chorrito de aceite a la pasta cocida para evitar que se pegue.*

4

Prepara la salsa

En una sartén, agrega un chorrito de **aceite** junto con el **ajo**. Calienta a fuego medio y cocina 1-2 min o hasta que se dore. Agrega el **tomate seco** y cocina 1 min más. Luego, añade la **passata de tomate**, el **agua de cocción** reservada, el **orégano** y el **azúcar** (ver cantidad en ingredientes de ambos). **Salpimienta**, remueve y cocina 5-7 min, con la sartén tapada, hasta que la **salsa** espese.

5



Combina los ingredientes

Cuando la **berenjena** esté lista, sácala del horno. Pon el horno en opción de gratinado. Cuando la **salsa de tomate** esté lista, agrégala a la olla con los **rigatoni**, **salpimienta** al gusto y mezcla bien. Luego, coloca la mitad de los **rigatoni con salsa** en una fuente para horno y cubre con la **berenjena** asada. Sobre la **berenjena**, agrega los **rigatoni** con **salsa** restantes y cubre todo con el **queso italiano rallado** y la **mozzarella** troceada.

CONSEJO: *Utiliza una fuente de horno de un tamaño adecuado para la cantidad de comensales.*

6

Hornea y emplata

Hornea en el estante superior 6-7 min, hasta que el **queso** se funda y gratine. Cuando esté lista, sirve la **pasta** gratinada con **berenjena** asada en platos.

¡Que aproveche!

¡Ponle nota, chef!
Tu opinión es nuestro ingrediente secreto.