

# Farfalle al ragù bianco: carne picada y verduritas con salsa cremosa

Familia Rápido

32



Cebolla



Tomate cherry



Calabacín



Farfalle



Pimentón ahumado



Carne de ternera picada



Nata líquida

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

Cocinando: 20 mins  
Listo en: 25 mins



¿Sabías que en el norte de Italia también saben preparar un ragù sin tomate? El ragù blanco nació en Emilia-Romagna como un guiso lento de carne y verduras, cocinado hasta concentrar aromas y sabor. Perfecto para acompañar pastas como tagliatelle o tajarin, es un plato reconfortante que celebra la paciencia en la cocina.

## 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:

Colador, sartén grande, tapa, olla mediana.

## Ingredientes

	2P	4P	6P
Cebolla*	½ ud	1 ud	1½ ud
Tomate cherry*	250 g	500 g	750 g
Calabacín*	1 ud	1 ud	3 uds
Farfalle <b>13) 15)</b>	180 g	360 g	540 g
Pimentón ahumado <b>9)</b>	1 ud	2 uds	3 uds
Carne de ternera picada* <b>14)</b>	250 g	500 g	750 g
Nata líquida <b>7)</b>	100 ml	200 ml	300 ml
Ajo	2 uds	4 uds	6 uds

\*Conservar en la nevera

## Información nutricional

	Por ración	Por 100 g
en base a los ingredientes sin cocinar	554 g	100 g
Valor energético (kJ/kcal)	3452/ 825	623/ 149
Grasas (g)	44,6	8,1
de las cuales saturadas (g)	16,9	3,0
Carbohidratos (g)	83,4	15,1
de los cuales azúcares (g)	11,7	2,1
Proteínas (g)	40,7	7,3
Sal (g)	2,1	0,4

## Alérgenos

**7)** Leche **9)** Mostaza **13)** Cereales que contienen gluten  
**14)** Sulfitos **15)** Trigo.

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

1



## 3, 2, 1, ¡a cocinar!

¡Asegúrate de utilizar las cantidades indicadas a la izquierda para preparar tu receta!

- En una olla, agrega abundante **agua** y una pizca de **sal** y lleva a ebullición con la olla tapada.
- Pela la **cebolla**.
- Pela y pica el **ajo**.
- Corta los **tomates cherry** por la mitad.
- Corta el **calabacín** por la mitad, luego, corta en medias lunas finas.

3



## ¡Al salseo!

- En la sartén, agrega la **carne picada** y cocina 4-5 min, desmenuzando con una espátula, hasta que se dore. **Salpimenta** al gusto.
- Añade la **nata líquida** y cocina 2 min o hasta que espese.
- Remueve y **salpimenta** al gusto.

2



## Verduras al fuego

- Cuando el **agua** de la olla hierva, agrega los **farfalle** y cocina, tapado, 11-13 min o hasta que estén tiernos.
- Cuando estén listos, escurre y reserva en la olla.
- Mientras tanto, en una sartén grande, agrega un chorrito de **aceite** y el **ajo**. Calienta a fuego medio y cocina 1-2 min.
- Agrega la **cebolla**, el **calabacín**, los **tomates cherry** y el **pimentón**. Cocina 4-5 min, hasta que los **vegetales** se ablanden.

4



## ¡A la mesa!

- Agrega la **salsa** a la olla con los **farfalle** y remueve bien.
- Prueba y rectifica de **sal** y **pimienta**.
- Sirve los **farfalle** con **salsa** cremosa, **carne picada** y **verduras** en platos.

## ¡Que aproveche!

¡Recíclame!



Por favor, recicla nuestros envases



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

