



Pasta rigatoni con albóndigas caseras y salsa de tomate con champiñones

Carne, pescado y más Familia Fácil y rápido 25 minutos

3



Queso crema



Champiñones



Caldo de ternera



Queso italiano rallado curado



Calabacín



Carne de cerdo picada



Rigatoni



Cebolla



Tomate frito

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

Antes de empezar

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

Utensilios necesarios:

Colador, cazo con tapa, jarra medidora, bol mediano, plato grande, papel absorbente, sartén grande.

Ingredientes

	2P	4P
Queso crema*	2 paquetes	4 paquetes
Champiñones*	250 gramos	500 gramos
Caldo de ternera	1 sobre	2 sobres
Queso italiano rallado curado* 7)	50 gramos	100 gramos
Calabacín	1 unidad	2 unidades
Carne de cerdo picada*	250 gramos	500 gramos
Rigatoni* 13)	180 gramos	360 gramos
Cebolla	1 unidad	2 unidades
Tomate frito	410 gramos	820 gramos

*Conservar en la nevera

Información nutricional

	Por ración	Por 100 g
en base a los ingredientes sin cocinar	737 g	100 g
Valor energético (kJ/kcal)	3675,1/ 878,4	498,7/ 119,2
Grasas (g)	38	5,2
de las cuales saturadas (g)	14,4	2
Carbohidratos (g)	86,6	11,7
de los cuales azúcares (g)	18,5	2,5
Proteínas (g)	47,4	6,4
Sal (g)	2,2	0,3

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.



Papel Certificado FSC Mixto: procedente de fuentes responsables



Cuece la pasta

En un cazo grande, agrega 1 litro de **agua** por persona junto con una pizca de **sal**. Cubre con una tapa y deja hervir a fuego alto. Añade los **rigatoni** al cazo y cocínalos durante 8-9 min o hasta que queden tiernos. Una vez la **pasta** esté cocinada, reserva 50 ml por persona del **agua** de la cocción, luego, cuela la **pasta** y devuélvela al cazo. Reserva fuera del fuego.

CONSEJO: Añade un poco de aceite a la pasta ya colada para que no se pegue.



Cocina las albóndigas

Calienta ½ cucharada de **aceite de oliva** por persona en una sartén grande a fuego medio. Agrega las **albóndigas** y fríelas 3-4 min. Reserva en un plato con papel absorbente. En la misma sartén, agrega el **ajo** y cocina 1-2 min. Luego, agrega la **cebolla**, los **champiñones** y el **calabacín**. Cocina 5-6 min a fuego medio-fuerte, hasta que se ablanden las **verduras**.



Prepara las verduras

Pela y pica la **cebolla** en trocitos pequeños. Pela y pica medio diente de **ajo** por persona. Corta el **calabacín** en cubitos. Lava los **champiñones** con la ayuda de un paño húmedo y córtalos en rodajas. En un bol, mezcla la **carne picada**, **salpimenta** al gusto y forma 6 bolas iguales. Luego, pon 1 cucharada de **harina** por persona en un plato y reboza las **albóndigas**.

RECUERDA: Lávate las manos y los utensilios de cocina después de manipular carne cruda.



Mezcla y sirve

Añade el **tomate triturado**, el **agua** de la cocción previamente reservada, las **albóndigas**, el **queso crema** y el **caldo de ternera** en polvo, deja cocinar durante 4-5 min a fuego medio. Añade la mitad del **queso rallado** y remueve todo bien. Sirve la **pasta** en platos y adorna con el **queso rallado** restante.

¡Que aproveche!