Pasta rigatoni con albóndigas caseras

y salsa de tomate con champiñones

Familia | Fácil y rápido

Cocinando: 20 min • Listo en: 25 min

3

Rigatoni

Champiñones

Calabacín

Cebolla

Queso italiano rallado curado

Tomate frito

Carne de cerdo picada

Queso crema

Caldo de ternera

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, tapa, jarra medidora, bol mediano, plato plano, papel de cocina, sartén grande.

Ingredientes

	2P	4P
Rigatoni **13) 67) 68) 70) 71)**	180 gramos	360 gramos
Champiñones*	250 gramos	500 gramos
Calabacín	1 unidad	2 unidades
Cebolla	½ unidad	1 unidad
Queso italiano rallado curado* **7)**	25 gramos	50 gramos
Tomate frito	200 gramos	400 gramos
Carne de cerdo picada*	250 gramos	500 gramos
Queso crema* **7)**	2 paquetes	4 paquetes
Caldo de ternera	1 sobre	2 sobres
Ajo	1 unidad	2 unidades
Harina	20 gramos	40 gramos
Agua de la cocción	100 ml	200 ml

**Conservar en la nevera*

Información nutricional

	Por ración	Por 100 g
en base a los ingredientes sin cocinar	**650 g**	**100 g**
Valor energético (kJ/kcal)	3992/ 954	614/ 147
Grasas (g)	43,1	6,6
de las cuales saturadas (g)	16,0	2,5
Carbohidratos (g)	93,4	14,4
de los cuales azúcares (g)	18,0	2,8
Proteínas (g)	45,6	7,0
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.

¡Recíclame!

MIXTO
Papel procedente de fuentes responsables
FSC® C007472

1

Cuece la pasta

En una olla grande, agrega abundante **agua** junto con una pizca de **sal**. Cubre con una tapa y deja hervir a fuego alto. Añade los **rigatoni** a la olla con agua hirviendo. Cocínalos durante 10-12 min o hasta que queden tiernos. Una vez la **pasta** esté cocinada, reserva el **agua de la cocción** (ver cantidad en ingredientes), 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.*

2

Prepara las verduras y las albóndigas

Pela y pica la mitad de la **cebolla** (doble para 4p) y el **ajo** (ver cantidad en ingredientes). Corta el **calabacín** en cubitos. Lava los **champiñones** con un paño húmedo, retira la parte inferior del pie y córtalos en rodajas. En un bol, mezcla la **carne picada**, **salpimienta** y forma 10 bolas iguales. Luego, pon la **harina** (ver cantidad en ingredientes) en un plato y reboza las **albóndigas**.
RECUERDA: Lávate las manos y los utensilios de cocina después de manipular carne cruda.

3

Cocina las albóndigas

Calienta un chorrito de **aceite** en una sartén mediana a fuego medio. Agrega las **albóndigas** y fríelas 5-6 min. Reserva en un plato con papel de cocina. 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**.

4

Mezcla y sirve

Añade la mitad del **tomate frito** (doble para 4p), el **agua de la cocción**, las **albóndigas**, el **queso crema** y el **caldo de ternera** en polvo, deja cocinar durante 4-5 min a fuego medio. Mezcla la **salsa** y las **albóndigas** con la **pasta** en la olla, de forma que quede bien impregnada. Añade la mitad del **queso rallado** y remueve todo bien. Sirve la **pasta** en platos y adorna con el **queso rallado** restante.

¡Que aproveche!