



Pasta rigatoni con albóndigas caseras y salsa de tomate con champiñones

Familia Fácil y rápido

Cocinando: 20 min • Listo en: 25 min

6



Rigatoni



Champiñones



Calabacín



Cebolla



Queso rallado



Tomate frito



Carne de cerdo picada



Queso crema



Caldo de ternera

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

Antes de empezar

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

Utensilios necesarios:

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

Ingredientes

	2P	4P
Rigatoni 13)	180 gramos	360 gramos
Champiñones*	250 gramos	500 gramos
Calabacín	1 unidad	2 unidades
Cebolla	½ unidad	1 unidad
Queso rallado* 7)	½ paquete	1 paquete
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	100 ml	200 ml

*Conservar en la nevera

Información nutricional

	Por ración	Por 100 g
en base a los ingredientes sin cocinar	663 g	100 g
Valor energético (kJ/kcal)	4246/ 1015	641/ 153
Grasas (g)	48,0	7,3
de las cuales saturadas (g)	19,0	2,9
Carbohidratos (g)	93,1	14,1
de los cuales azúcares (g)	17,9	2,7
Proteínas (g)	50,0	7,6
Sal (g)	2,0	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.



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, cuele la **pasta** y devuélvela a la olla. Reserva fuera del fuego.

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

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**.

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**, **salpimentada** 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.

4



Mezcla y emplata

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 ¼ del **queso rallado** y remueve todo bien. Sirve la **pasta** en platos y adorna con el **queso rallado** restante al gusto.

¡Que aproveche!