Rigatoni al pesto con calabacín

acompañado de tomates cherry y queso italiano rallado

Familia | Vegetariano | Fácil y rápido

Cocinando: 20 min • Listo en: 20 min

8

Calabacín

Rigatoni

Queso italiano rallado curado

Tomate cherry

Pesto de albahaca

Vinagre balsámico

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

Antes de empezar

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

Utensilios necesarios:

Bol, colador, sartén grande, cazo, tapa.

Ingredientes

	2P	4P
Calabacín	1 unidad	2 unidades
Rigatoni **13) 67) 68) 70) 71)**	180 gramos	360 gramos
Queso italiano rallado curado* **7)**	50 gramos	100 gramos
Tomate cherry	250 gramos	500 gramos
Pesto de albahaca **2) 7) 14)**	50 gramos	100 gramos
Vinagre balsámico* **14)**	1 sobre	2 sobres
Ajo	1 unidad	2 unidades
Orégano	2 cucharaditas	4 cucharaditas

**Conservar en la nevera*

Información nutricional

	Por ración	Por 100 g
en base a los ingredientes sin cocinar	**382 g**	**100 g**
Valor energético (kJ/kcal)	2357/ 563	618/ 148
Grasas (g)	19,1	5,0
de las cuales saturadas (g)	6,1	1,6
Carbohidratos (g)	73,1	19,2
de los cuales azúcares (g)	9,8	2,6
Proteínas (g)	22,5	5,9
Sal (g)	1,1	0,3

Alérgenos

2) Fruto secos **7)** Leche **13)** Cereales que contienen gluten **14)** Sulfitos.

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

Prepara los vegetales

En un cazo mediano, agrega abundante **agua** junto con una pizca de **sal**. Cubre con una tapa y espera hasta que hierva. Mientras, pela y pica el **ajo** (ver cantidad en ingredientes). Corta el **calabacín** por la mitad y, luego, en medias lunas de 1-2 cm. En un bol, mezcla el **ajo**, el **calabacín**, un chorrito de **aceite** y el **orégano** (ver cantidad en ingredientes). Corta los **tomates cherry** por la mitad y mezcla con el **pesto** en otro bol.

2

Saltea las verduras

Cuando el **agua** hierva, añade los **rigatoni** al cazo y cocina durante 10 min. Luego, escurre con la ayuda de un colador y reserva. Calienta una sartén grande, sin **aceite**, a fuego medio y cocina el **calabacín** y el **ajo** durante 1 min. Agrega los **tomates cherry** y cocina durante 4-5 min.

3

Agrega la pasta y cocina

Agrega ⅔ del **queso italiano rallado**, el **vinagre balsámico** y la **pasta cocida** a la sartén con las **verduras**. Remueve y apaga el fuego. Sazona con **sal** y **pimienta** al gusto.

4

Emplata y disfruta

Reparte la **pasta** entre los platos. Decora con el **queso rallado** restante.

¡Que aproveche!