Recetas SAL Y PIMIENTA🌺



PLATOS PRINCIPALES · VEGETARIANO

Rigatoni con berenjenas, parmesano y salsa pesto

1 ración 1486 kcal

Ingredientes

PESTO

- Un paquete pequeño de hojas de albahaca
- Un puñado de piñones
- Un trozo de queso parmesano rallado
- **3 cucharadas** de aceite de oliva
- **1** vaso pequeño de agua
- **1** ajo pequeño
- Sal al gusto

PASTA

- **180 gr.** de pasta rigatoni
- **1/2** cebolla
- **1/2** berenjena
- Queso rallado
- Aceite de oliva

Elaboración

PESTO

1. Pelamos y cortamos el ajo en trozos grandes, quitándole lo de dentro.
2. Rallamos el queso.
3. Añadimos todos los ingredientes a la batidora (albahaca, queso, agua, aceite, piñones o nueces, ajo, sal y parmesano) y batimos bien.

PASTA

4. Troceamos la cebolla y la berenjenas.
5. Dejamos las berenjenas en agua con sal para que suelte el amargor, al menos una hora.
6. Freímos las berenjenas a fuego medio en una sartén con aceite, y antes de que veamos que se empieza a poner blanda, añadimos la cebolla y seguímos con el sofrito hasta que se empiece a dorar (esto tardará unos 15 minutos).
7. Añadimos abundante agua a una olla e introducimos la pasta cuando esté hirviendo. Sacar cuando se ponga blanda en unos 10 minutos.

8 Quitamos el agua de la pasta con la ayuda de un colador, y añadimos la salsa pesto que teníamos reservada, la berenjena y la cebolla. Removemos un par de minutos a fuego medio-bajo, y añadimos un poco de piñones y queso parmesano rallado.

RECOMENDACIONES

El truco de esta salsa es ir probándola de vez en cuando antes de añadir más cantidad de lo que sea. Si vemos que está demasiado fuerte o espesa, podemos añadir un poquito más de agua.

POR RACIÓN	41 g Proteínas	82 g Grasas	154 g Hidratos	13 g Fibra

Hecho con CookNest



Todas las recetas de Recetas SAL Y PIMIENTA🌺

cooknest.app/@recetasalypimienta · Instagram @recetasalypimienta