

PLATOS PRINCIPALES

Rigatoni con crema de mejillones

15min 1 ración

Ingredientes

- 160 gramos de rigatoni
- 1 lata de atún
- 1 lata de mejillones en escabeche
- 100 ml de tomate frito
- 1 puerro
- 1 pimiento rojo
- Sal
- Pimienta molida
- Orégano
- Especias
- 2 cucharadas de queso philadelphia
- Aceite de oliva
- Queso rallado

Elaboración

1. Hervimos la pasta (en este caso 13 min.) y reservamos
2. Lavamos y troceamos el puerro y el pimiento; lo sofreímos en una sartén con aceite a fuego medio hasta que se empiece a dorar
3. Añadimos la lata de mejillones y el tomate frito, un poco de pimienta molida, especias al gusto y mezclamos todo bien. Añadimos también el queso philadelphia o tipo crema
4. Batimos todo en la batidora y servimos encima de nuestra pasta junto con el atún y un poco de queso rallado

RECOMENDACIONES

Pasta de la marca Garofalo, comprada en Carrefour

Hecho con CookNest

Todas las recetas de Recetas SAL Y PIMIENTA
cooknest.app/@recetasalypimienta · Instagram @recetasalypimienta