

Ensalada de Penne Rigate y Zucchini

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Albahaca: 15 hojas

Diente de ajo: 1 unidad

Penne Rigate: 300 Gramos

Sal y Pimienta: c/n

Zucchini: 1 unidad

Alcaparras: 1 cda

Mozzarella fior di latte: c/n

Queso de cabra cremoso: c/n

Aceite De Oliva: c/n

Gremolata

Albahaca: 1/2 Atado

Avellanas tostadas peladas: 50 Gramos

Limón para su ralladura: 1/2 unidad

Pimienta: c/n

Aceite De Oliva: c/n

Diente de ajo: 1 unidad

Menta: 10 hojas

Sal gruesa: 1 cda

Preparación de la Receta

- Cocinar la pasta en agua hirviendo con sal y cuando esté en su punto colar, cortar la cocción en agua con hielo y reservar.
- Cortar zucchini en rodajas de ½ cm y cocinar en sartén con aceite de oliva perfumado con hojas de *albahaca* y diente de *ajo*.
- Cocinar hasta *dorar* de ambos lados, incorporar *alcaparras* y agregar al bowl con la pasta colada.
- Mezclar el queso de cabra cremoso con sal y un poco de aceite de oliva, agregarlo a la pasta.
- Añadir hojas de *albahaca* y colocar en ensaladera.
- terminar con mozzarella fior di latte en trozos , pimienta y gremolata por encima.

Gremolata

- En mortero machacar sal gruesa, avellanas tostadas y *ajo*.
- Agregar *albahaca* y *menta* picada, ralladura de *limón* e ir agregando aceite de oliva para integrar.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/ensalada-de-penne-rigate-y-zucchini>