

Pasta frita in salsa a due colori

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Sal: A gusto

SPAGHETTI: 250 g

Aceite Neutro: Cantidad necesaria

Rigatoni: 250 g

Salsa I

Morrón colorado: 1/2 Unidad

Ajo: 1 Diente

Tomates Perita: 4 Unidades

Sal: A gusto

Aceite De Oliva: 100 cc

Salsa II

Ajo: 1 Diente

Queso Parmesano Rallado: 1 cda.

Aceite De Oliva: 75 cc

Peperoncino: 1/2 Unidad

Preparación de la Receta

- Cocine la pasta por separado en abundante agua salada hirviendo
- Corte la cocción con agua helada.
- Fría pequeñas porciones por separado en abundante aceite caliente.
- Escurra sobre papel absorbente.

Salsa I

- Ase los morrones, pele y elimine las semillas
- Pele los tomates y corte en cuartos.
- Procese los tomates con los morrones, la sal, el aceite y el *ajo*.

- Entibie antes de consumir.

Salsa II

- Procese la *rúcula* con el *ajo*, el *peperoncino*, el aceite, la sal y el parmesano.
- Entibie antes de consumir.

Presentación

- En el costado de un plato disponga 2 bowls individuales y sirva en cada uno de ellos la salsa, cruzando los colores y sobre el plato sirva un poco de salsa.
- Encima de la salsa verde sirva los rigattoni formando un rectángulo y encima de la salsa roja un nido de spaghetti.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/pasta-fritta-in-salsa-a-due-colori>