

# Pasta gratinada

Tiempo de preparación: 40 Min



## Ingredientes

**Chorizo picante:** 1/2 Unidad

**Mortadella:** 4 Lonjas

**Pasta de penne rigate:** 300 g

**Queso grana:**

**Salame:** 1 Rodaja

**Aceite De Oliva:**

**Huevos:** 2 Unidades

**Pan rallado muy grueso:**

**Porchetta:** 4 Lonjas

**Sal:**

**Scamorza:** 100 g

## Preparación de la Receta

### Para comenzar

- Hervimos la pasta en abundante agua.
- Luego, cortamos los embutidos groseramente y los salteamos en una sartén.
- Cuando la pasta está al dente, la llevamos a la sartén y la salteamos durante un minuto
- Colocamos la pasta en una fuente con los huevos batidos
- Espolvoreamos con el pan rallado y el queso.
- Llevamos a *gratinar* y servimos.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/pasta-gratinada>