

## Pastas clásicas

Tiempo de preparación: 30 Min



### Ingredientes

#### Opción I - Pesto

**Piñones:** 100 g

**Albahaca:** 150 g

**Aceite De Oliva:** Cantidad necesaria

**Queso Parmesano Rallado:** 50 g

**Sal:** A gusto

**Fusilli:** 500 g

**Ajo:** 4 Dientes

**Chauchas:** 100 grs.

#### Opción II - Arrabbiata

**Queso Parmesano:** 1 cdas.

**Queso Pecorino:** 1 cdas.

**Penne Rigate:** 500 g

**Ajo:** 2 Dientes

**Tomates Perita:** 6 Unidades

**Peperoncino:** 1 Unidad

#### Opción III - Carbonara

**Aceite De Oliva:** 2 cdas.

**Queso Parmesano:** 1 cdas.

**Manteca:** 200 g

**Huevos:** 3 Unidades

**Queso Pecorino:** 1 cdas.

**Panceta:** 100 g

### Preparación de la Receta

#### Opción I - Pesto

- Blanquee las chauchas y corte en rodajas. Reserve.
- Pique finamente las hojas de *albahaca*.
- En un mortero machaque los piñones con los ajos hasta que quede cremoso.

- Integre la *albahaca*, condimente con sal y pimienta.
- Cubra con el aceite de oliva.
- A último momento incorpore el queso rallado, las chauchas y una cucharada del agua de cocción de la pasta.
- Sirva en un plato los fusili, cubra con el pesto.

## Opción II - Arrabbiata

- Corte la *panceta* en cubos pequeños.
- Pique finamente el *ajo*.
- Pele los tomates pasando por agua hirviendo y procese.
- En una sartén con aceite de oliva saltee la *panceta* con el *ajo*.
- Agregue la salsa de tomates y condimente con sal, el parmesano, el pecorino y el *peperoncino* picado. Incorpore los penne.
- Sirva en platos hondos.

## Opción III - Carbonara

- En una sartén derrita la *manteca* con el aceite de oliva, dore la *panceta* cortada en cubos pequeños. Agregue los rigatoni, saltee e incorpore los huevos. Revuelva rápidamente.
- Sirva en platos hondos y condimente con pimienta.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/pastas-clasicas>