

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>