Penne Rigate

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Pangritata

Limón, para su ralladura: 1 Unidad
Pan en cubos: 200 Gramos
Tomillo: c/n
Panceta en fetas: 100 Gramos
Romero: c/n

Penne Rigate

Ajo: 1 Diente
Espinaca: 1 Atado
Penne Rigate: 250 Gramos
Sal: c/n
Tomates cherry: 200 Gramos
Mantequilla: 1 cda
Queso rallado: c/n
Aceite De Oliva: c/n
Tomates cherry confitados: 100 Gramos

Preparación de la Receta

Penne Rigate

- En una olla con agua hirviendo con sal, cocinar los *penne rigate*.
- Sobre una tabla, cortar los tomates *cherry* en mitades. En una sartén con *mantequilla* y aceite de oliva, *saltear* las mitades de tomates *cherry*. Salar y agregar hojas de *espinaca* sin nervaduras.
- Pinchar el diente de *ajo* en un tenedor y utilizarlo para mezclar. Añadir los tomates confitados.
- Cuando las hojas de *espinaca* se hayan *cocido* apenas, incorporar la pasta al dente e integrar bien.

Pangritata

- En una placa, colocar la panceta, el pan, las hierbas y la ralladura de *limón*.
- Llevar al horno y *dorar* hasta que se torne crocante.
- Retirar y procesar en una licuadora.

Armado

- Servir la pasta en cada plato y regar con la pangritata.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/penne-rigate