

Pennete rigate con verzo e porri

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Whisky: 30 cc

Sal y Pimienta: A gusto

Manteca: 25 g

Queso Parmesano Rallado: 50 g

Puerros: 2 Unidades

Cebolla: 1 Unidad

Repollo colorado: 1/2 Unidad

Crema de leche: 300 cc

Penne rigate verdes: 400 g

Preparación de la Receta

- Cocine la pasta en abundante agua salada hirviendo.
- Separe las hojas del *repollo* y blanquee en agua salada hirviendo.
- Reserve una hoja y pique groseramente
- Pique finamente el *puerro*.
- Corte la *cebolla* en pluma.
- En una sartén con la *manteca* rehogue la *cebolla* y el *puerro*.
- Condimente con sal y pimienta.
- Flambee con el whisky y deje evaporar todo el alcohol.
- Agregue la *crema* de leche y la hoja de *repollo* cruda.
- Incorpore la pasta cocida y el parmesano rallado.

Presentación

- Tapice un molde de tamaño un poco menor al de un plato con las hojas de *repollo* blanqueadas, dejando que sobresalga de los bordes.
- En el centro sirva la pasta y desmolde en un plato.
- Esparza los bordes del plato con *puerro* picado.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/pennete-rigate-con-verzo-e-porri>