elGourmet

Rigatoni alla Crudaiola

Tiempo de preparación: 15 Min

Ingredientes

Aceite De Oliva: c/n A gusto
Diente de ajo: 1/2 unidad
Orégano fresco: c/n A gusto
Sal fina: c/n A gusto
Rúcula: c/n A gusto
Aceto balsámico: c/n A gusto
Tomates peritas: 4 Unidades
Rigatoni secos: 400 Gramos
Albahaca: c/n A gusto

Preparación de la Receta

- Cocinar los rigatoni en abundante agua caliente
- Hacer un corte en cruz en la base de los tomates, sumergirlos en agua caliente unos segundos y luego en agua fría
- Retirar la piel
- Retirar las semillas y picar
- Salar, *condimentar* con aceite de oliva
- Sumar *ajo* crudo picado, *orégano* fresco, *albahaca* y hojas de *rúcula*
- Reservar
- Una vez cocidos los rigatoni llevar en caliente a la mezcla de tomates
- Mezclar bien
- Terminar con un chorrito de aceto balsámico.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/rigatoni-alla-crudaiola