Rigatoni con melanzane

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Rigatoni: 500 g

Salsa I

Berenjena: 1 Unidad
Sal y Pimienta: A gusto
Aceite De Oliva: 30 cc

Salsa II

Hongos secos: 100 g
Sal y Pimienta: A gusto
Crema de leche: 100 cc
Tomate: 1 Unidad
Echalotte: 1 Unidad
Aceite De Oliva: 30 cc

Salsa III

Tomate: 1 Unidad
Zucchini: 1 Unidad
Sal y Pimienta: A gusto
Aceite De Oliva: 30 cc

Varios

Perejil picado: A gusto
Queso Parmesano Rallado: A gusto

Preparación de la Receta

- Cocine la pasta en abundante agua salada.

Salsa I

- Cocine la *berenjena* en el horno, pele y pique groseramente.
- En una sartén con acetie de oliva saltee la *berenjena*.
- Condimente con sal y pimienta.
- Agregue la pasta cocida.

Salsa II

- Hidrate los *hongos*, cuele y pique groseramente.
- Corte el *echalotte* en pluma.
- Pele el *tomate*, despepite y corte en *concassé*.
- En una sartén con acetie de oliva saltee el *echalotte*.
- Incorpore los *hongos* y los tomates.
- Cubra con *crema*
- Condiemente con sal y pimienta.
- Agregue la pasta cocida.

Salsa III

- Corte el *zucchini* en rodajas.
- Pele el *tomate*, despepite y corte en *concassé*
- En una sartén con acetie de oliva saltee los *zucchini*
- Condiemente con sal y pimienta.
- Agregue los tomates y la pasta cocida.

Presentación

- Sirva en platos hondos
- Espolvoree con el parmesano rallado.
- Decore con hojas de *perejil*.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/rigatoni-con-melanzane