Rigatoni con Pesto de Berenjenas

Tiempo de preparación: 60 Min

Ingredientes

Albahaca: 1/4 Atado
Rigatoni: 400 Gramos
Queso rallado: c/n

Pesto de berenjenas

Berenjenas: 3 Unidades
Albahaca: 1/4 Atado
Manteca: 150 Gramos
Aceite De Oliva: c/n
Dientes de ajo: 3 Unidades
Queso rallado: 50 Gramos
Tomillo: c/n

Tomates

Aceite De Oliva: 50 c.c.
Sal y Pimienta: c/n
Albahaca: c/n
Tomates peritas sin piel ni semillas: 5 Unidades

Preparación de la Receta

Berenjenas

- Abrir berenjenas a lo largo y hacer uno tajos.
- Colocar en placa de horno enmantecada, agregar 1 *ajo* machacado, *tomillo*, aceite de oliva y llevar a horno a 180° C por 40 minutos.
- En mortero con sal entrefina machacar 2 dientes ajos y nueces.
- Agregar un chorro de aceite de oliva, hojas de *albahaca* y trabajar hasta tener una pasta.
- Añadir *manteca* derretida, sal, pimienta, queso rallado y mezclar, reservar.
- Retirar la pulpa de las berenjenas cocidas y picar a cuchillo.
- Llevar a un bowl y agregar el pesto del mortero, mezclar y reservar.

Tomates

- Cortar los tomates en gajos sin piel ni semillas en cubos y llevar a un bowl.
- Agregar *albahaca* picada, aceite de oliva, sal y pimienta.
- Cocinar la pasta en agua hirviendo con sal hasta que estén al dente (aprox 8 minutos).

Armado

- Colar la pasta y llevar a un bowl con *manteca* y aceite de oliva.
- Unir la pasta con el pesto de berenjenas y servir en una fuente.
- Terminar con el *tomate* concasee, hojas de *albahaca* y queso rallado por encima

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/rigatoni-con-pesto-de-berenjenas