

# 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>