Rigatoni con Salsa de Zapallo



Tiempo de preparación: 25 Min

Ingredientes

Sal: c/n A gusto
Dientes de ajo: 2 Unidades
Mantequilla: 100 Gramos
Pasta seca: 100 Gramos
Queso Parmesano: 20 Gramos
Salvia: c/n A gusto
Zapallo cabutia: 1/4 unidad
Aceite De Oliva: c/n A gusto
Jalapeño rojo: 1/4 unidad
Mantequilla: 20 Gramos
Queso mascarpone: 2 cdas
Pimienta Negra: c/n A gusto
Zapallo: 50 Gramos
Azucar: 2 cdas

Preparación de la Receta

- Asar el **zapallo** cabutia en trozos a 180 grados durante 15 minutos, perfumados con *ajo*, sal, cubos de *manteca*, hojas de salvia, azúcar, pimienta negra y aceite de oliva.
- *Hervir* pasta seca en abundante agua salada
- Reservar.
- Procesar la pulpa de la cabutia asada con ajos, sal, aceite de oliva.
- Llevar a sarten unos cubos de *mantequilla*, hojas de salvia y aceite de oliva
- Sumar algunos cubos de *zapallo* entero.
- *Dorar* levemente, añadir la pasta hervida con un poco de agua de cocción.
- Añadir el puré de cabutia y mezclar.
- Sumar queso mascarpone.
- Servir con queso rallado.

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