

# 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>