Rigatoni en salsa mediterránea



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Perejil: 1 cdita.
Berenjena: 1 Unidad
Sal y Pimienta: A gusto
Ajo: 150 Diente
Echalotte: 1 Unidad
Rigatoni: 500 g
Morrón amarillo: 1 Unidad
Orégano fresco: 1 cdita.
Tomates: 2 Unidades
Morrón Verde: 1 Unidad
Zucchini: 1 Unidad
Aceite De Oliva: 30 cc

Relleno - Ganache

Crema de leche: 150 cc

Varios

Albahaca: A gusto
Queso Parmesano Rallado: A gusto

Preparación de la Receta

- Cocine la pasta en abundante agua salada.
- Cuele y vierta en la sartén con las verduras.
- Corte el *echalotte* en pluma.
- Pique groseramente los morrones y los tomates.
- Corte la *berenjena* y el *zucchini* en cubos pequeños.
- Pique finamente el *ajo*, el *perejil*, el *orégano* .
- En una sartén con aceite de oliva saltee el *echalotte*, agregue el *morrón*, la *berenjena*, el *zucchini*, el *ajo* y las hierbas
- Condimente con sal y pimienta.

Presentación

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

Se pueden usar otras pastas como

- Tortiglioni, spaghetti o mezze penne.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/rigatoni-en-salsa-mediterranea