


20 – Min Pasta Rellena con Tomates Cherry y Pangrattato

holaveggie



 20 minutos

 Fácil

 Sabores de Italia

 La Elección del Chef

Tomando solo 20 minutos desde el inicio, son perfectos para quien con poco tiempo necesita la cena en la mesa. ¡Deliciosos y abundantes! Los agnolotis rellenos de queso de almendras, con una salsa de tomate y pesto rojo.

Contiene: Frutos Secos • Gluten

Producido en instalaciones que procesan nueces, sésamo, maní, trigo, lácteos y soja.

Ingredientes en la caja



espinaca
50
gr



agnolotis
1
un



panko
20
gr



zanahoria
1
un



cherry
100
gr



pesto rojo
50
gr



lata de tomate
1
un



orégano seco
1
cdita



caldo
0,5
cda



dientes de ajo
2
un

Ingredientes en casa

- ✓ Sal
- ✓ Aceite de Oliva
- ✓ Pimienta

Utensilios

- ✓ Sartén pequeña
- ✓ Sartén profunda
- ✓ Recipiente resistente al calor

Nutrición por porción: Calorías 710 kcal, Grasas 39,2 g, Carbohidratos 65 g, Proteínas 16 g

Cocinando para
4

Ingredientes listados para 2 porciones - si estás preparando 4 porciones, recibirás el doble de ingredientes. Las indicaciones para 4 porciones están expresadas entre paréntesis en el paso a paso de la receta.

Comé más plantas. 

20 – Min Pasta Rellena con Tomates Cherry y Pangrattato



1

1 – PREPARÁ LOS INGREDIENTES

- Leé la receta completa antes de empezar.
- Lavá y secá los **productos frescos**.
- Poné a hervir una olla grande de agua con sal para la pasta.
- Pelá y cortá la **zanahoria** en rodajas finas.
- Picá finamente el **ajo**.
- Cortá a la mitad los **tomate cherry**.



2



Si estás cocinando el plan de 4 porciones, seguí las indicaciones que están entre paréntesis en cada paso, y usá bowls, ollas y sartenes más grandes de ser necesario.

2 – PREPARÁ EL CALDO

- Agregá el **caldo** en una jarra resistente al calor, agregá $\frac{1}{2}$ (1) taza* de agua hirviendo y revolvé para disolver.

***TIP:** la taza que usamos es de 250 ml, equivalente a una taza mediana de té.



3

3 – HACÉ LA SALSA

- Calentá un chorrito generoso de aceite de oliva en una sartén profunda a fuego medio-alto. Cociná la **zanahoria**, revolviendo ocasionalmente, durante 2-3 minutos hasta que se ablande.
- Agregá el **ajo** y $\frac{1}{2}$ (1) **cucharadita de orégano** y cociná, revolviendo, durante 1 minuto o hasta que esté fragante.
- Agregá el **tomate en lata con todo su jugo**, el **pesto rojo**, el **tomate cherry** y el **caldo** y cociná a fuego bajo durante 6-8 minutos o hasta que espese.



4

4 – COCINÁ LA PASTA Y LA ESPINACA

- Una vez que hierva el agua, agregá los **agnolotis** en la olla y bajá el fuego a mínimo y cociná durante 10 minutos.
- Poné la **espinaca** en un colador y escurrí los **agnolotis** encima para que se ablande la espinaca con el agua hirviendo de la pasta.



5

5 – HACÉ LA PANGRATTATO

- Mientras se cocinan los agnolotis y la salsa, calentá un chorrito de aceite de oliva en una sartén pequeña a fuego medio-alto. Cociná el **panko**, revolviendo, durante 2-3 minutos o hasta que esté dorado. Retirá del fuego, agregá el **orégano restante** y sazoná con sal y pimienta.



6

6 – SERVÍ Y DISFRUTÁ

- Agregá los **agnolotis** y la **espinaca** a la **salsa de tomate** y revolvé suavemente para integrar, manipulando la pasta con cuidado para asegurarse de que no se rompa. Sazoná con sal y pimienta gusto.
- Dividí los **agnolotis** entre los platos y espolvoreá el **pangrattato** encima. Serví y ¡a comeeeeer!

Esparcí el amor, compartí la comida

 holaveggiear

