



Rigatoni Doria con queso y albahaca

Rigatoni con queso y albahaca

Ingredientes

- 1 paquete de Rigatoni Doria 500 gr
- 2 y 1/2 cucharadas de Mantequilla
- 5 unidades de Tomates maduros
- 400 ml de Crema de leche
- 200 gr de queso rallado
- 12 Hojas de Albahaca
- 200 gr de queso mozzarella

Preparación

1. Cocinamos los Rigatoni Doria de 13 a 16 minutos en abundante agua hirviendo (1 litro de agua mezclado con una cucharadita de sal por cada 100 gr de pasta), los pasamos por agua fría y escurrimos bien.
2. Cortamos los tomates en cubos y calentamos la cacerola donde se va a realizar la salsa.
3. Fundimos la mantequilla e incorporamos los cubos de tomate.
4. Una vez el tomate tenga temperatura sin que se lleguen a cocinar demasiado, incorporamos la crema de leche.
5. A fuego bajo espesamos la salsa agregando una fina capa de queso rallado sobre la superficie y revolvemos sin formar grumos.
6. Sazonar con sal y pimienta al gusto. Formamos pequeños rollos con las hojas de albahaca y las cortamos formando pequeñas tiras.
7. Momentos antes de servir incorporamos las tiras de albahaca y el queso mozzarella
8. Una vez este la salsa la incorporamos a la pasta y está todo listo para servir.