

Rigatoni a la boloñesa de almendras

Publicada por:

[imprimir](#)

- 20 '
- 15 '
- 4
- 



Comentario nutricional

Las almendras son un fruto seco que destacan por su elevado contenido en magnesio.

Modo express

1. Engrase la pasta en crudo con un chorrito de aceite y remuévala bien antes de introducirla en la cubeta.
2. Pele y ralle la cebolla y la zanahoria.
3. Ponga todos los ingredientes en la cubeta menos el parmesano. Remueva.
4. Cierre la tapa y programe el menú Pasta.
5. Sirva caliente con el parmesano espolvoreado por encima.