

Rigatoni con almejas

Publicada por:

[imprimir](#)

- 20 '
- 28 '
- 4
- 
- 



Comentario nutricional

Si padece estreñimiento, consuma alimentos integrales como la pasta, el arroz o el pan y beba suficiente agua durante el día.

Modo express

1. Engrase la pasta en crudo con un chorrito de aceite y remuévala bien antes de introducirla en la cubeta.
2. Ponga las almejas en remojo 1 hora en agua fría con sal. Pique los ajos y el perejil.
3. Programe el menú Sofreír/Freír a 180º durante 10 minutos. Ponga el aceite, los ajos picados y el perejil. Sofría 2 minutos, añada el pimentón y a continuación el tomate; sofría 2 minutos más y cancele el menú. Añada los rigatoni y las almejas escurridas, sazone e incorpore el fumet de pescado.

4. Cierre la tapa y programe el menú Pasta.
5. Antes de servir, salpimiente y espolvoree el perejil recién picado.