

Rigatoni al estilo de Apulia

Publicada por:

[imprimir](#)

- 20 '
- 10 '
- 4
- 
- 



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 pique los ajos y el perejil. Lave los tomates, córtelos por la mitad y quíteles las pepitas con una cucharilla; salpimiente.
3. Coloque la mitad del aceite, los tomates, el ajo, el perejil y el orégano en la cubeta Chef Plus Induction Pro. Cierre la tapa y programe el menú Horno a 180° durante 10 minutos.
4. Al terminar, retire los tomates de la cubeta pero deje el jugo. Añada los rigatoni, las 5 medidas de agua y un poco de sal. Remueva.
5. Cierre la tapa y programe el menú Pasta. Finalmente, incorpore de nuevo los tomates, el resto del aceite y el pecorino rallado. Sirva muy caliente.

* Utiliza una cucharada de aceite de oliva para engrasar la cubeta.

- Aquí tienes el vídeo de la receta: