

Ensalada de rigatoni con mozzarella y albahaca

Publicada por:

[imprimir](#)

- 15 '
- 20 '
- 4
- 
- 



Comentario nutricional

La albahaca aporta un aroma fresco y apetecible a la receta y además cuenta con acción antibacteriana.

Modo express

1. Engrase la pasta en crudo con un chorrito de aceite y remuévala bien antes de introducirla en la cubeta.
2. Ponga el agua en la cubeta con un pellizco de sal y programe el menú Freír/Sofreír a 180º durante 20 minutos; cuando hierva ponga la pasta (rigatoni, macarrones, fusilli tricolor, tiburones,etc.) y cocine según las instrucciones del fabricante. Escorra, enfríe y reserve.

3. Corte la mozzarella y los huevos duros a dados y las aceitunas en rodajas. Pique la albahaca, pele los tomates y córtelos a 1/8. Corte la cebolleta a juliana
4. Para hacer la vinagreta, bata el aceite, el vinagre y sal.
5. Monte la ensalada con todos los ingredientes y aliñe con la vinagreta. Espolvoree con albahaca antes de servir.