

Receta de Pasta Rigatoni con Caballa y Ajos Confitados

11 Sep 2017



Buenos días a tod@s, comenzamos una nueva semana de este mes de Septiembre con una receta de **Pasta Rigatoni con Caballa y Ajos Confitados**, este tipo de pasta resulta ideal para ensaladas y por su superficie rugosa es ideal para comerla con algún tipo de salsa ya que ésta se queda adherida a las estrías.

Ingredientes

- Pasta seca rigatoni (200 grs o más según comensales)
- Yemas de huevo (tres)
- Tomates secos en aceite de oliva (cuatro)
- Ralladura de medio limón
- Dientes de ajo (cuatro o cinco confitados)
- Caballa limpia en filetes (una)

Modo de Preparación

1. Confitar los ajos poniéndolos pelados en un cazo pequeño cubiertos con aceite de oliva y dejarlos al fuego mínimo sin que hiervan hasta que sea fácil pincharlos, retirar del fuego y dejar enfriar un rato
2. Hervir la pasta en abundante agua salada
3. Hacer la caballa a la plancha con un poco de aceite, dar la vuelta a los filetes y con cuidado quitar la piel y las espinas si tuvieran
4. Mezclar las yemas, la mitad de los tomates cortados muy finitos, la mitad de la ralladura de limón y los ajos, mezclar hasta obtener una pasta homogénea
5. Colar la pasta y ponerla en un bol, añadir la salsa y mezclar con un buen chorro de aceite de oliva, poner sal y pimienta al gusto y añadir el resto de la ralladura de limón, los tomates secos y los filetes de caballa
6. Servir a continuación y...buen provecho!!!