

Kraft

PARMESANO

DISFRUTA

**COCINANDO
CON Kraft**



RIGATONI CON SALSA BOLOÑESA



4 porciones



592 Kcal



25 minutos



plato principal



PREPARACIÓN



1 Hervimos los 250 g de pasta rigatoni con un poco de sal. Para la cocción de la pasta, seguimos las instrucciones del fabricante, de modo que, el tiempo de cocción será, aproximadamente, entre 12 y 14 minutos para que nos quede al dente.

2 Picamos en trozos muy pequeños media cebolla y una zanahoria. Las sofreímos durante 5 minutos en una sartén con 2 cucharadas de aceite de oliva extra virgen.

3 Pasados los 5 minutos, agregamos 250 g de carne picada de ternera a la sartén. Vamos removiendo hasta que la carne esté bien cocida. Salpimentamos al gusto.

4 Agregamos 50 ml de vino blanco y dejamos que se evapore el alcohol durante 2 minutos, a fuego medio.

5 A continuación, vertemos 350 ml de salsa de tomate junto con una cucharadita de orégano. Dejamos cocinar durante 5 minutos más para que se mezclen todos los sabores.

6 Al término, añadimos los rigatoni ya cocidos en la sartén y mezclamos con la salsa boloñesa, espolvoreamos al gusto el **queso parmesano KRAFT** por encima y solo nos faltará disfrutar de este maravilloso plato de pasta.

INGREDIENTES

- 250 g de pasta rigatoni
- Sal
- 1/2 cebolla
- 1 zanahoria
- 2 cucharadas de aceite de oliva virgen extra
- 250 g de carne picada de ternera
- Pimienta negra al gusto
- 50 ml de vino blanco
- 350 ml de salsa de tomate
- 1 cucharadita de orégano
- **Queso parmesano KRAFT al gusto**



LASAÑA DE ESPINACAS



PREPARACIÓN



8 porciones



88 Kcal por cada 100 gr



1 hora y 30 minutos



plato principal

INGREDIENTES

- Pasta para lasaña (14 láminas)
- 600 g de salsa de tomate
- 800 g de espinacas frescas
- 1 cebolla pequeña
- 1 diente de ajo
- 500 ml de leche entera
- 60 g de mantequilla
- 60 g de harina
- 100 g de mozzarella
- **227 g de Queso parmesano KRAFT**
- Aceite de oliva
- Sal
- Pimienta negra
- Nuez moscada



1 Calentar el horno a 180 °C. Cortar la mozzarella en cubitos y dejar escurrir en un bol sobre un colador.

2 En una sartén a fuego medio con un poco de aceite de oliva sofreír la cebolla y el ajo cortados en trozos pequeños, después agregar la espinaca y freír hasta que se haya cocido.

3 Reservar dos o tres cucharadas de salsa de tomate y agregar el resto a la espinaca. Cocinar a fuego bajo 10 minutos. Corregir el punto de sal si fuera necesario, reservar.

4 En una cazuela aparte, preparar la sala de tomate. Derretir la mantequilla, agregar la harina y mezclar. Cocinar sin dejar de remover hasta que tome un color tostado. Agregar la leche poco a poco sin dejar de remover hasta que hierva y se espese. Salpimentar y añadir nuez moscada al gusto.

5 Remojar o cocer las láminas de pasta si el fabricante así lo indica. En una bandeja apta para horno, colocar la salsa de tomate que habíamos reservado en el fondo para que la masa no se pegue. Añadir una capa de masa y otra de espinacas con tomate. Agregar un poco de mozzarella. Repetir esta operación hasta llegar al final, dejando para lo último una capa de masa.

6 Verter encima salsa de tomate y espolvorear el **queso parmesano Kraft**. Hornear durante 30 minutos y acabar con el grill para gratinar la superficie si fuera necesario. ¡Servir y disfrutar!

Kraft

PARMESANO



Sugerencia de consumo, come bien.
Búscala en tu tienda de autoservicio favorita.
Disponibilidad en tienda dependiendo de la región.
Prohibida su reproducción parcial o total.



Atención a consumidores: **800 801 0294**

