



# RIGATONI

## CON GORGONZOLA, PERA Y NUECES

En este plato encontrarás un contraste entre sabores dulces, como las peras salteadas y las pasas, y sabores salados, gracias al queso gorgonzola. Un queso de D.O.C italiana que obtiene su nombre por la región en la que fue documentado por primera vez.

### INTOLERANCIAS



GLUTEN



CACAHUETE



SOJA



LACTOSA



FRUTOS  
CÁSCARA

## INSTRUCCIONES DE PREPARACIÓN

3 MINUTOS



Antes de preparar, sacar de la nevera 15 minutos. Regular el microondas a máxima potencia. Calentar los ingredientes justo el tiempo indicado, especialmente carnes y pescados; si se calientan más tiempo pierden calidad.



ABRIR EL FILM



CALENTAR



EMPLATAR



DISFRUTAR

## INGREDIENTES

	1 RACIÓN	2 RACIONES
• RIGATONI	30''	1'
• SALSA DE QUESO	30''	1'
• PERA SALTEADA	15''	30''
• NUECES, GORGONZOLA Y PASAS		

## EMPLATADO

En la misma bandeja en la que te mandamos los RIGATONI mézclalos con la SALSA DE QUESO una vez caliente. Elige un plato llano y crea una base con esta mezcla. Termina colocando sobre ella la PERA SALTEADA y las NUECES, GORGONZOLA Y PASAS.