

# Rigatoni gratinados con espinacas y alcachofas

COOKING  
LOVERS TEMA



## Consejo del chef

Sirve cuando estén aún calientes con un poco de ralladura de limón por encima.

## Raciones para 2

**500 gr** Rigatoni

**100 gr** Mantequilla

**2** Dientes de ajo

**1** Cebolleta

**100 gr** Espinacas frescas

**150 gr** Corazones de alcachofa

Sal

Pimienta

**100 gr** Queso mozzarella

**100 gr** Parmesano

Limón

- 1** Hervir la pasta 5 minutos menos de lo que indique el envase, escurrir, enfriar y añadir aceite de oliva para que no se pegue.
- 2** Colocar en una bandeja de horno la pasta cocinada, el ajo rallado, la cebolleta picada, las espinacas y los corazones de alcachofa cortados en cuartos.
- 3** Salpimentar, mezclar el conjunto y hornear durante 15 minutos a 180 °C con calor arriba y abajo
- 4** Una vez cocinadas las verduras, retirar la bandeja de horno y cubrir con los quesos. Cambiar a modo gratinar y hornear a 200 °C durante 10 minutos.

# Notas del Chef

---

---

---

---

<https://cookinglovers.teka.com/es/receta/rigatoni-gratinados-alcachofa-espinacas/>

