¿Cómo hacer la mejor ensalada de pasta del verano?

Ensalada de Pasta Rigatoni con canónigos y rúcula Mimaflor, aliñada con salsa pesto. Una deliciosa receta del Chef Rodrigo de la Calle.

Las ensaladas son uno de los platos más deseados, por su sencillez y frescura, perfectas para llevar una alimentación saludable y variada durante todo el año. El chef Estrella Michelín, **Rodrigo de la Calle**, y **Primaflor** se fusionan para elaborar un **plato completo y saludable** con **verduras frescas.**

Pasta Rigatoni, queso parmesano, **canónigos** y **rúcula Mimaflor**, son los principales ingredientes de esta original ensalada, tanto por la combinación de sabores como por su emplatado, que hará las delicias de familiares y amigos en cualquier reunión.

Con una buena base de pasta Rigatoni, el Chef incorpora los canónigos, la rúcula y una deliciosa galleta de queso parmesano gratinado con tomates secos. El toque especial lo da una sabrosa salsa de inspiración italiana, la **salsa pesto**, elaborada con ajo, cacahuetes fritos, queso parmesano, albahaca, canónigos, rúcula y AOVE. Esta salsa, una vez integrada con la propia pasta, suaviza su textura, dándole un sabor exquisito, fresco y aromático. Toda una receta gourmet, fácil de hacer, que hará de cualquiera el mejor anfitrión.

Tanto los canónigos como la rúcula, gracias a su **versatilidad**, pueden mezclarse con todo tipo de ingredientes, de forma que no pierden el sabor ninguno de ellos. Además, ambos brotes tienen numerosos beneficios para la salud, ayudan al sistema cardiovascular, así como a mantener sanos y fuertes los huesos.

Con esta receta, Primaflor y Rodrigo de la Calle, Estrella Michelín, Premio Nacional de Gastronomía Saludable y Estrella Verde Michelín, nos ofrece la oportunidad de seguir conociendo y elaborando platos únicos, donde los principales ingredientes son las verduras.

Vídeo de la receta: https://www.youtube.com/watch?v=HVIp6EuM6zI