

RIGATONI AL POMODORO



Chef: Monica Copetti

Zubereitung

Für 6 Personen

Die Rigatoni in reichlich Salzwasser kochen und dabei al dente halten. In der Zwischenzeit die Pomodorina in einer Pfanne erhitzen, indem einige grob gehackte frische Basilikumblätter hinzugefügt werden, um den Geschmack der Sauce aufzufrischen. Die Rigatoni in einer Pfanne mit der Pomdorina anbraten und vor dem Servieren mit gehackter frischer Petersilie bestreuen.

Verarbeitung ohne Gluten

Per 6 persone

Cuocere i rigatoni in abbondante acqua salata tenendoli al dente. Nel frattempo scaldare la pomodorina in padella aggiungendo qualche foglia di basilico fresco tritata grossolanamente per rinfrescare il sapore del condimento. Saltare i rigatoni in padella con il condimento di pomodoro e verdure, spolverizzando di prezzemolo fresco tritato prima di servire.

Menù-Zutaten

500 g. Pomodorina (Tomatensauce) - CA1

Zutaten

n.B. Frischer Basilikum

100g Parmigiano Reggiano

30g Petersilie

500g Rigatoni