RIGATONI MIT AUBERGINEN UND PESTO



Menù-Zutaten

120 g Pomodorina (Tomatensauce) - CA1

20 g Pesto alla genovese - C3H

400 g Gransalsa di melanzane (Gransalsa mit Auberginen) - ZK1

q.b. Olio extravergine di oliva (Natives Olivenöl extra) - EK5

Zutaten

500 g Rigatoni

1 Zehe Knoblauch

n.B. Salz

Chef: Diego Ponzoni

Zubereitung

Für 6 Personen

Die Rigatoni in reichlich Salzwasser al dente kochen. In der Zwischenzeit die Knoblauchzehe in einem Topf mit etwas Olivenöl anbraten, dann die Pomodorina hinzufügen. Wenn die Sauce kocht, die Gransalsa mit Auberginen Auberginen und das Pesto alla Genovese hinzufügen. Die Nudeln abgießen und zusammen mit der vorbereiteten Sauce einige Minuten auf dem Herd schwenken.

© Menù srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari
Geschäftssitz/Produktion: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Verwaltung: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)