

RIGATONI “AL POMODORO”



Chef: Monica Copetti

Preparación

Para 6 personas

Cocer la pasta rigatoni en abundante agua salada.

Por otro lado, calentar la Pomodorina en una sartén y añadir unas hojas de albahaca picadas para dar más sabor.

Saltear la pasta en una sartén con la elaboración anterior.

Empolvorear con un poco de perejil fresco picado antes de servir.

Ingredientes Menù

500 g Pomodorina - CA1

Ingredientes

30 g Albahaca fresca

100 g queso Parmigiano Reggiano

30 g perejil

500 g rigatoni