RIGATONI “AL POMODORO”



Ingredientes Menù

500 g Pomodorina - CA1

Ingredientes

30 g Albahaca fresca

100 g queso Parmigiano Reggiano

30 g perejil

500 g rigatoni

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.

© Menù srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari
Sede legal/Establecimiento: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Oficinas: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)