

## RIGATONI CON MELANZANE E PESTO



**Chef:** Diego Ponzoni

### Preparación

Per 6 persone

In abbondante acqua salata cuocere al dente i rigatoni. Nel frattempo in una casseruola rosolare lo spicchio d'aglio insieme a un poco d'olio extravergine, quindi aggiungere la Pomodorina. Quando il condimento avrà raggiunto il bollore inserire la Gransalsa di melanzane e il pesto alla genovese. Scolare la pasta e saltarla per qualche minuto sul fuoco insieme al sugo preparato.

### Ingredientes Menù

120 g Pomodorina - CA1  
20 g Pesto alla genovese - C3H  
400 g Gransalsa di melanzane - ZK1  
q.b. Olio extravergine di oliva - EK5

### Ingredientes

500 gr Rigatoni  
1 spicchio Aglio  
q.b. Sale