

RIGATONI CON MELANZANE E PESTO



Chef: Diego Ponzoni

Préparation

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.

Ingrédients Menù

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

Ingrédients

500 gr Rigatoni
1 spicchio Aglio
q.b. Sale