RIGATONI AL POMODORO



Ingredienti Menù

500 g. Pomodorina - CA1

Ingredienti

q.b. Basilico fresco
100 g. Parmigiano Reggiano
30 g. Prezzemolo
500 g. Rigatoni

Chef: Monica Copetti

Procedimento

Per 6 persone
Cuocere i rigatoni in abbondante acqua salata tenendoli al dente. Nel frattempo scaldare la pomodorina in padella aggiungendo qualche foglia di basilico fresco tritata grossolanamente per rinfrescare il sapore del condimento. Saltare i rigatoni in padella con il condimento di pomodoro e verdure, spolverizzando di prezzemolo fresco tritato prima di servire.

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