RIGATONI CON MELANZANE E PESTO



Ingredienti Menù

120 g Pomodorina - CA1

20 g Pesto alla genovese - C3H

400 g Gransalsa di melanzane - ZK1

q.b. Olio extravergine di oliva - EK5

Ingredienti

500 gr Rigatoni

1 spicchio Aglio

q.b. Sale

Chef: Diego Ponzoni

Procedimento

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.

© 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)