

RIGATONI AL POMODORO



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.

Ingredienti Menù

500 g. Pomodorina - CA1

Ingredienti

q.b. Basilico fresco

100 g. Parmigiano Reggiano

30 g. Prezzemolo

500 g. Rigatoni