

PRIMI PIATTI

Pasta coi fiocchi

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa PREPARAZIONE: 5 min COTTURA: 15 min COSTO:
molto basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

400 g pasta corta

sugo di pomodoro

1 confezione fiocchi di latte

PREPARAZIONE

1 In una padella preparate un semplicissimo sugo al pomodoro con olio e aglio, aggiungete la polpa sale e basilico a fine cottura per profumare.

Quando la pasta sarà cotta mescolate il sugo, riponete sul fuoco ed aggiungete i fiocchi di latte

Mantecate e servite subito.