

PRIMI PIATTI

Pasta degli angeli

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa PREPARAZIONE: 5 min COTTURA: 15 min COSTO:

molto basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



INGREDIENTI

- 400 g pasta
- 300 ml panna da cucina
- 3 formaggini
- 3 cucchiai pesto
- 1 cucchiaio olio d'oliva
- 3 cucchiaini concentrato pomodoro

PREPARAZIONE

- 1 Mettete gli ingredienti a freddo in una pentola molto larga, accendete il fornello e ad ebollizione avvenuta, abbassate il fuoco al minimo.

In un'altra pentola cuocete la pasta molto al dente, scolatela ed aggiungetela nella pentola con il condimento facendo cuocere a fiamma alta per qualche minuto.

Servite con parmigiano.