

PRIMI PIATTI

Rigatoni al Tastasal

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#) / [Veneto](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [10 min](#) COTTURA: [20 min](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [media](#)



INGREDIENTI

RIGATONI 400 gr
TASTASAL 200 gr
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 5 cl
VINO BIANCO 5 cl
PASSATA DI POMODORO 200 gr
SALE

PREPARAZIONE

1 Soffriggete in una padella con dell'olio caldo il tastasal (il prodotto è già salato e aromatizzato con spezie naturali).

Fate rosolare la carne a fuoco vivo aggiungendo una spruzzatina di vino bianco e mescolate di continuo.



2 A doratura ottimale aggiungete il passato di pomodoro con qualche foglia di basilico.



3 Portate il tutto ad ebollizione, abbassate la fiamma e lasciate insaporire per circa una decina di minuti.

Da ultimo fateci saltare la pasta precedentemente lessata e scolata.