

PRIMI PIATTI

# Tortiglioni con salsa e pesto

---

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: media    PREPARAZIONE: 5 min    COTTURA: 17 min    COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile

---



## INGREDIENTI

- 400 g di tortiglioni
- 2 lattine di pomodori a pezzettoni
- 4 cucchiaini di pesto
- 2 spicchi d'aglio
- 2 cucchiaini di olio d'oliva.

## PREPARAZIONE

**1** In una pentola fate lessare la pasta in abbondante acqua salata.

Nel frattempo preparate il sugo: in una padella mettete i pomodori e l'aglio.



**2** Fate cuocere per 10-15 minuti, togliete l'aglio ed unite il pesto.



**3** Mescolare ed aggiungere l'olio a crudo.



4 Scolare la pasta, unirla al sugo e mantecare per 2 minuti.

