

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.

