

PRIMI PIATTI

Pasta con cavolfiore soffritto con pomodoro

di: *laura66*

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 15 min COTTURA: 30 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

CAVOLFIORE 1

POLPA DI POMODORO PRONTA 400 gr

PASTA 320 gr

SPICCHIO DI AGLIO 2

PARMIGIANO REGGIANO

Preparazione

1 Sbollentate il cavolfiore.



2 In una padella soffriggete l'aglio, unite i pezzettoni di pomodoro e cuocete per 10 minuti.



3 Scolate il cavolfiore ed unitelo alla polpa.



4 Amalgamate.



5 Nel frattempo cuocete la pasta.

Unite in padella e mantecate aggiungendo parmigiano grattugiato.

