

PRIMI PIATTI

## Pasta e cavolo

---

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: media    PREPARAZIONE: 20 min    COTTURA: 60 min    COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile

---



### INGREDIENTI

PASTA MISTA 350 gr

CAVOLFIORE 1

SPICCHIO DI AGLIO 2

PASSATA DI POMODORO 700 ml

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4  
cucchiaini da tavola

SALE

### PREPARAZIONE

**1** In una pentola mettete l'olio con l'aglio tagliato a fettine e fatelo rosolare.



2 Unite la passata di pomodoro.



3 Ed il cavofiore tagliato a cimette e lavato.





5 Mescolare bene e fate cuocere per 45 minuti coprendo la pentola.





6 Unite dell'acqua, portatela a bollore e unite la pasta.



7 Fate cuocere e servite.

