

PRIMI PIATTI

Tortiglioni con salsa e pesto

di: *laura66*

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.

