



PARTECIPA AL NOSTRO BLOG

DANTE

Scrivi a ricettedifamiglia@oliodante.com
e chiedi un consiglio allo chef di Olio Dante

RIGATONI AL SUGO DI POMODORINI E WURSTEL

cucinoeracconto.blogspot.it



Ingredienti:

300 g di rigatoni
150 g di wurstel
250 g di Pomodorini
1 spicchio d'aglio
Olio Extravergine Dante q.b.
Foglie di basilico fresco q.b.
Sale q.b.

Preparazione:

Mettere a cuocere i rigatoni in acqua bollente salata, in un tegamino mettere l'olio e lo spicchio d'aglio schiacciato, aggiungete i pomodorini, anche le foglie di basilico fresco. Salate, tagliate a rotelline i wurstel, e aggiungete nel sugo del pomodoro, lasciar cuocere per circa 10 minuti. Quando il wurstel sarà raddoppiato di volume spegnete il fuoco, scolate la pasta. Amalgamate nel sugo e servite.

