



PARTECIPA AL NOSTRO BLOG

**DANTE**

Scrivi a [ricettedifamiglia@oliodante.com](mailto:ricettedifamiglia@oliodante.com)  
e chiedi un consiglio allo chef di Olio Dante

## PASTA AL POMODORO PER I PIU' PICCOLI

[lacucinadellapallina.blogspot.it](http://lacucinadellapallina.blogspot.it)



### Ingredienti per una porzione:

40 g di ditalini  
1 cucchiaino di Olio Extravergine di Oliva Dante  
1 cucchiaino di misto per soffritto  
2 cucchiari di passata di pomodoro  
1 cucchiaino di parmigiano reggiano  
sale e pepe

### Preparazione:

Scaldare in un pentolino l'olio evo e soffriggere il misto per soffritto, aggiungere la passata di pomodoro e lasciare cuocere pochi minuti (eventualmente aggiungere un paio di cucchiari di acqua per non bruciare la miniporzione di sugo). Salare e pepare pochissimo. Cuocere i ditalini per il tempo indicato sulla confezione + 1 minuto, condirla con il sugo di pomodoro, 1 bel cucchiaino di parmigiano reggiano grattugiato e servire (tiepida).

**DANTE**



**Topazio**

**oio**

**vero**