



PARTECIPA AL NOSTRO BLOG

DANTE

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

PASTA AL POMODORO PER I PIU' PICCOLI

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



oio

vero