

RIGATONI PANNA, PESTO E POMODORI

Ingredienti per 4 persone:

- 350 g di pasta tipo rigatoni,
- 300 g di pomodori freschi (o pomodori pelati),
- 1 bicchiere di panna,
- 2 cucchiaini di pesto,
- formaggio grattugiato,
- sale.

In un pentolino versate la panna, aggiungete i pomodori tagliati a fettine sottili se usate quelli freschi e a dadini se usate i pelati, poi cuocete a fuoco basso per 10 minuti.

Ritirate e amalgamate alla salsa anche il pesto.

Mescolate bene.

Lessate i rigatoni in abbondante acqua salata, scolateli, cospargeteli di formaggio e conditeli con la salsa.