



Altro piatto di pasta che richiama il tricolore nei sapori e nel gusto ...

Ingredienti:

Pomodorini pachino

Aglio

olio di oliva extra vergine

Pesto alla genovese

Ricotta salata

Preparazione:

Soffriggere l'aglio nell'olio d'oliva e saltare i pomodorini tagliati in quattro parti.

Quando la pasta e' al dente saltarla in padella con i pomodorini e aggiungere il pesto.

Servire immediatamente con una bella grattugiata a scaglie di ricotta salata.

Buon appetito.

