LE CREUSET

"One Pot" di pasta

CON POMODORI DATTERINI E BASILICO

Ingredienti
x 4 persone

- 360 g di pasta
- 500 g di pomodori datterini (anche in scatola)
- 1,1 L di acqua salata
- 1 cucchiaio di concentrato di pomodoro
- 1 scalogno
- qualche foglia di basilico
- olio evo
- a piacere, pepe, peperoncino e formaggio

Preparazione 30' Facile

1. Versa nella cocotte l'olio e rosola per 2 minuti lo scalogno tritato, i pomodori datterini tagliati in quarti e il concentrato di pomodoro.

2. Aggiungi la pasta e mescola bene.

3. A questo punto aggiungi l'acqua e mescola nuovamente.

4. Porta a bollore con il coperchio e cuoci per il tempo indicato sulla confezione.

5. A cottura ultimata aggiungi olio, basilico e formaggio.

PRODOTTO CONSIGLIATO
COCOTTE ROTONDA 24 CM