



Rigatoni fáciles con salsa de tomate al pesto



Tiempo de preparación: 25 min.

Dificultad: Fácil

Ingredientes (4 personas)

- **Ingredientes**

- Tomate troceado 750g 1 caja
- Agua ½ taza
- Hojas de albahaca fresca, cortadas Al gusto
- Pasta Rigatoni ½ kilo
- Pesto de albahaca, comprado o hecho en casa, ½ taza
- Pimienta roja triturada Opcional
- Piñones tostados Opcional, ¼ a 1/3 de taza
- Pomi Tomate Escurreido 1 taza
- Queso parmesano rallado Al gusto
- Sal y pimienta Al gusto

Para esta receta hemos usado:



Preparación

1. En una sartén grande y profunda con tapa, a fuego medio, combinar **tomates troceados Pomì, salsa de tomate Pomì**, agua y pesto de albahaca. Sazonar con sal y pimienta. Llevar a fuego lento, removiendo de vez en cuando hasta que espese.
2. Unos 15 minutos. Mientras la salsa se cocina a fuego lento, cocinar la pasta Rigatoni en agua hirviendo según las instrucciones del paquete hasta que esté al dente.
3. Escurrir, reservando aproximadamente 1 taza de agua de cocción por si la necesita más tarde para la salsa.
4. Añadir la pasta cocida a la salsa que se está cocinando a fuego lento. Remover para que la pasta quede bien cubierta por la salsa. Si es necesario, añadir sólo un poco del agua de cocción de la pasta.
5. Para servir, decorar con queso parmesano rallado de calidad, piñones tostados, albahaca fresca y una pizca de pimienta roja triturada. ¡A disfrutar!

Receta de Suzy Karadsheh de TheMediterraneanDish.com

- *The Mediterranean Dish*

- *The Mediterranean Dish*