

SPIRALI ALLA CREMA, RUCOLA E POMODORI

Categoria: Farinacei, pasta, riso, cereali

Data: 13.04.2015



Ingredienti per 4 Personen al 100% (quantità netta)

- 0.4 kg Pasta alimentare all'acqua
- 2 dl *Salsa crema (per paste alimentari) '3.2-10'*
- 40 g Rucola
- 1 dl *Pomodori spellati e senza semi a quadretti*
- 1 x Condire (sale, pepe)

Mise en place

- Pulire e tagliare a striscioline la rucola

Preparazione

- Cuocere la pasta al dente in acqua bollente salata
- Scolare
- Mischiare la pasta cotta alla salsa crema
- Aggiungere i pomodori a quadrettini
- Unire la rucola solo prima di servire