



PASTA

Pasta con pomodoro e menta



4 PORZIONI



DIFFICOLTÀ



COSTO



TEMPO DI PREPARAZIONE

15 MIN



TEMPO DI COTTURA

10 MIN



CALORIE

490K

NOTE

INGREDIENTI

360 g di Chifferini

320 g di Pomodorini

200 g di Passata di pomodoro

1 Cipolla

1 gambo di Sedano

1 Carota

Menta fresca

4 cucchiaini di Olio extravergine di oliva

Sale

Preparazione

- Preparate un battuto fine con cipolla, sedano e carota e fatelo rosolare in padella capiente con un fondo di olio, per 3-4 minuti a fuoco basso, fino a quando le verdure risulteranno morbide.
- Unite i pomodorini lavati e tagliati a spicchi e fateli saltare a fuoco vivace per 1-2 minuti, quindi aggiungete la passata di pomodoro, le foglie di menta e un pizzico di sale. Mescolate, abbassate la fiamma e proseguite la cottura per altri 7-8 minuti a fuoco moderato e alla fine regolate di sale.

- Nel frattempo lessate la pasta in abbondante acqua bollente salata. Scolatela al dente, versatela nella padella con il sugo e fatela saltare a fuoco vivace per qualche istante prima di servire.

Lia Pisano