

Rigatoni aux Tomates Cerises et Légumes



Ingrédients

Ingrédients pour 10 portions:

2kg de rigatoni Ardo, cuites

500g de mélange soffritto Ardo

20g d'ail en dés Ardo

10g de piment rouge en cubes Ardo

10g Mélange d'herbes provençales Ardo

10g de basilic Ardo

500g de tomates cerises Ardo

1L de passata

100g de roquette

100g de parmesan

Sel et poivre

1dl d'huile d'olive

Préparation

1. Faites revenir le soffritto avec l'ail, le piment et les herbes de Provence dans l'huile d'olive. Ajoutez la passata, laissez mijoter jusqu'à tendreté, puis assaisonnez avec du sel et du poivre.
2. Disposez les tomates cerises surgelées sur une plaque de cuisson, arrosez-les d'huile d'olive, de sel, de poivre et de basilic, puis enfournez pendant 10 minutes à 180°C.
3. Réchauffez les rigatoni dans un cuiseur vapeur (5 minutes) ou dans de l'eau bouillante (30 secondes). Mélangez le tout, assaisonnez et terminez avec la roquette et du parmesan râpé.

Allergènes

Gluten

Milk

Celery



We preserve nature's gifts