

Rigatoni con pesto de berenjena, tomate y pistacho



Dificultad: □□□□□

Tiempo de preparación: 20min , Tiempo de cocción: 25min

Tiempo total: 45min , Número de porciones: 4

0 Calorías , 0 g Azúcares , 0 g Grasas , 0 g Proteínas

Autor: Maria

Url: <https://srecetas.es/rigatoni-con-pesto-de-berenjena-tomate-y-pistacho>

Preparación

Lavar tomates, cortarles la punta y hacer un concassé hasta cortarlos todos en cubos. Lavar y cortar las hierbas más o menos. En una cacerola vierta el pesto de berenjena y añadir los tomates, las hierbas y una pizca de sal. Encender el fuego y mezclar bien con una cucharada del agua de cocción de la pasta. Escurrir la pasta y verterla directamente en la sartén para mezclarla con la salsa y que se vuelva bien cremoso. Apagar la llama y añadir los pistachos picados. Disfrute!

Ingredientes

- 500 gramo/s Pastas Rigatoni (o mostacholes)
- 4 cucharada/s Pesto de berenjena (o pesto común)
- 3 Tomates jugosos
- 4 hoja/s Menta
- 4 hoja/s Albahaca
- 1 poco Sal
- 30 gramo/s Pistachos picados

Categorías

Italiana, Todo el año, Económico, Cereales, pastas y arroz, Comida para todos los días, Rápida, Ingrediente extra, Familia, Una cocinera experta, Plato Principal

