

ALBERO DI TAGLIATELLE

Ingredienti

- olio extravergine d'oliva
- aglio
- sale
- basilico
- passata di pomodoro (500gr)
- tagliatelle (400gr)

Come si prepara

Soffriggete l'aglio schiacciato nell'olio.

Aggiungete la passata di pomodoro, il sale, il basilico e fate cuocere il tutto lentamente.

Lessate la pasta e dopo averla scolata conditela mettendo sopra del parmigiano grattato e qualche foglia di basilico fresco.

Tempo: 20

Gradimento: 3

Tabella nutrizionale

Valore energetico	190 kcal 795 kJ
-------------------	--------------------

Tags

bambini, pasta fresca, creativa, new, compleanno, pasta lunga, Albero di tagliatelle, al pomodoro