



VINI DELLA VALLE

Rigatoni della Nonna

Zubereitungszeit: ca. 20 min.

Rigatoni:

500 gr. Rigatoni

350 gr. Salsiccia (Italienische Schweinswürstchen mild oder scharf) aus Coop oder Migros

1 Dose Gekochte Kichererbsen – aus Coop oder Migros

250 gr. Cherry-Tomaten

250 gr. Passata di Pomodoro

1 Zehe Knoblauch

Salz

Pfeffer

Olivenöl

Pecorino / Parmigiano

Zubereitung:

Salzwasser zum Sieden bringen und die Rigatoni al dente kochen. Gleichzeitig die Salsiccia von der Haut befreien und in einer beschichteten Pfanne mit einer Knoblauchzehe anbraten und in kleinere Stücke zerdrücken. Die geviertelten Cherry-Tomaten beigegeben und kurz mitdünsten. Die Passata di Pomodoro beifügen und kurz aufkochen lassen. Kichererbsen kurz vor Schluss unter die Sauce mischen und kurz aufkochen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit Pecorino oder Parmigiano servieren.

