Rigatoni met pomodorini en groenten

Een goed pastagerecht begint met een smaakvolle basis. Deze rigatoni met pomodorino en groenten combineert een rijke tomatensaus met kleurrijke groenten voor een eenvoudig, plantaardig gerecht boordevol smaak. Ideaal voor foodprofessionals die op zoek zijn naar een snelle, veelzijdige klassieker met een eigentijdse twist.



Ingrediënten

- 2kg Ardo rigatoni, gekookt
- 500g Ardo soffritto mix
- 20g Ardo knoflookblokjes
- 10g Ardo rode chiliblokjes
- 10g Ardo Provençaalse kruidenmix
- 10g Ardo basilicum
- 500g Ardo kerstomaten
- 1L passata
- 100g rucola
- 100g Parmezaanse kaas of Violife prosocinao flakes voor een plantaardige versie
- Zout en peper
- 1dl olijfolie

Methode

1. Roerbak de soffritto met de knoflook, chili en Provençaalse kruiden in olijfolie.
2. Voeg de passata toe, laat zachtjes sudderen en breng op smaak met peper en zout.
3. Leg de bevroren kerstomaten op een bakplaat, besprenkel met olijfolie, peper, zout en basilicum, en bak ze 10 minuten in de oven op 180°C.
4. Verwarm de rigatoni in de stoomoven (5 minuten) of in kokend water (30 seconden).
5. Meng alles, breng op smaak en werk af met rucola en geraspte Parmezaanse kaas.

Dit recept is van ARDO

© ChefsproVeggie

info@chefsproveggie.be