

Rigatoni aux Tomates Confites, Roquette, Ricotta et Pesto Vert

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 40 minutes

Ingrédients:

- RIGATONI	500g
- HUILE D'OLIVE	2 c à soupe
- AIL EN POUDRE	1 c à café
- TOMATES CONFITES	qq.
- FROMAGE "RICOTTA"	250g
- PESTO VERT	3 c à soupe
- ROQUETTE (SALADE)	1 bonne poignée
- PARMESAN EN COPEAUX	
- SEL	
- POIVRE	

Recette:

- Dans une grande casserole, faites bouillir de l'eau salée et faites y cuire les pâtes le temps nécessaire. Egouttez.
- Pendant ce temps, dans un plat creux, mélangez la ricotta avec le pesto, sel, poivre, l'ail, l'huile d'olive et la roquette ciselée.
- Lorsque les pâtes sont égouttées, intégrez-y la sauce au pesto.



- Servez dans des assiettes creuses et garnissez de copeaux de parmesan, quelques tomates confites et 3 feuilles de roquette entières.