

Elicoidaili

“Ριγγατόνι” alla Zingara (“Πουτανέσκα”)

Υλικά (για 4 άτομα)

500	γρμ.	Elicoidaili “La Molisana”,
200	γρμ.	Σάλτσα Τομάτας με Ελιές (Salsa Zingara - MENU), Ελαιόλαδο, Παρμεζάνα (τριμμένη)

Ετοιμασία:

Σε ένα τηγάνι ρίχνουμε τη σάλτσα, το λάδι και λίγο νερό και τα ζεσταίνουμε για περίπου 4 λεπτά.

Βράζουμε τα Elicoidaili σε μπόλικο αλατισμένο νερό και αφού τα στραγγίζουμε τα ρίχνουμε στο τηγάνι με την σάλτσα που ήδη έχουμε ετοιμάσει ανακατεύοντας καλά.

Τα σερβίρουμε ζεστά, γαρνίροντας με την τριμμένη παρμεζάνα.