Ensalada con pasta de Rigatoni con Tomates y queso

Ensalada de Rigatoni Huevo Doria con Tomates

Ingredientes

- 1 Paquete de Rigatoni Huevo Doria 250gr
- 3 Cucharadas de Mantequilla
- 1 Cucharada de Perejil picado
- Sal al gusto
- 4 Tomates
- 200gr de Queso en cubos
- 6 Hojas de Albahaca
- Aceite Vegetal al gusto
- Pimienta al gusto

Preparación

1. Cocinamos los Rigatoni Doria de 12a 15 minutos en abundante agua hirviendo, siempre teniendo en cuenta que por 1 litro de agua mezclamos 1 cucharadita de sal por cada 100gr de pasta.
2. En una tabla cortamos el tomate en rodajas gruesas, el queso lo cortamos en cubos.
3. Lavamos muy bien las hojas de albahaca para evitar impurezas. Mezclamos todo esto en un plato y le agregamos por encima un poco de aceite vegetal y pimienta negra al gusto.
4. Una vez terminada la cocción de los Rigatoni Doria, los pasamos por agua fría y los escurrimos muy bien.
5. En un sartén ponemos la mantequilla a que se derrita y ponemos los Rigatoni Doria a que se mezclen con la mantequilla y obtengan un mejor sabor.
6. Les esparcimos por encima el perejil picado.
7. Como acompañamiento a nuestra ensalada, ponemos las Sardinas sobre las galletas Saltín Noel. Servimos los Rigatoni Doria bañados en mantequilla y los mezclamos con la ensalada
8. Para servir podemos derretir mantequilla sobre las 6 hojitas en aceite vegetal, acompañado ¨de la pastas rigatoni Doria ahora disfruta de nuestra deliciosa Ensalada con pasta de Rigatoni Doria con Tomates y queso

Acompañamiento:

1 lata de sardinas
 Galletas Saltin Noel al gusto.