



Bigoli Brio con pomodori cherry

Brio bigoli with cherry tomatoes

- ✓ 400 gr. di bigoli Brio pasta fresca/ fresh Brio bigoli
- ✓ 600 gr. di pomodori cherry/cherry tomatoes
- ✓ 2 spicchi d'aglio/cloves of garlic
- ✓ alcune foglie di basilico/a few basil leaves
- ✓ olio extravergine d'oliva/extra virgin olive oil
- ✓ sale e pepe/salt and pepper



Preparazione:

Lavare, asciugare e tagliare a metà i pomodorini. Metterli in una padella con l'aglio e il basilico. Far rosolare il tutto per circa 10 minuti. Nel frattempo mettere sul fuoco la pentola per cuocere la pasta e, quando l'acqua bolle, salare e calare i bigoli. Scolarli al dente, secondo le indicazioni che trovate sulla confezione, versarli nella padella col sugo di pomodorini e servire.

Method:

Wash and dry the tomatoes and cut them in half. Put them in a frying pan with the garlic and basil. Saute' for about 10 minutes. Boil a pan of water, add salt and then the bigoli. Cook according to the instructions on the packet. When they are cooked but still quite "al dente" (firm to the bite), drain them, add to the tomato mixture and serve.

“Bigoli are a type of pasta, typical in the Verona area. They are similar to spaghetti but thicker and they “hold” the sauce better.”