



Rigatoni con pollo al pesto

Rigatoni con pollo al pesto

[Mas recetas Pastas en http://www.recetasypostres.net/pastas/4.php](http://www.recetasypostres.net/pastas/4.php)

Ingredientes:

100gr. de pasta rigatoni, 2 pechugas de pollo asadas, peladas y cortadas en tiras gruesas, 2 cucharadas de pesto, 100gr. de hojas de espinacas lavadas, 1 cucharada de aceite de oliva, 80gr. de tomates cherry cortados por la mitad, queso rallado y sal.

Pasos a seguir:

- 1) Se pone abundante agua en una olla, cuando hierva se añade la pasta y sal y se deja cocer 10 minutos, aproximadamente.
- 2) Durante el último minuto de cocción se añaden las espinacas a la pasta.
- 3) Se escurre bien y se mezcla con el pesto, el aceite, los tomates y el pollo.
- 4) Se sazona al gusto, se espolvorea con el queso y listo para servir.

Enlace a la receta:

<http://www.recetasypostres.net/pastas/rigatoni-con-pollo-al-pesto-103.php>