

PRIMI PIATTI

Penne con salsa al basilico

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#) / [Campania](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [molto bassa](#) PREPARAZIONE: [10 min](#) COTTURA: [30 min](#) COSTO:

[molto basso](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [molto facile](#)



INGREDIENTI

PENNE 400 gr
POMODORI PELATI 600 gr
PARMIGIANO REGGIANO 50 gr
SPICCHIO DI AGLIO 2
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)
SALE
PEPE NERO

Penne con salsa al basilico, cosa c'è di più fresco, estivo, leggero, gustoso e ITALIANO?

Una buona salsa di pomodoro aromatizzata con basilico e aglio, cremosa e vellutata che avvolge delle penne o qualsiasi altro tipo di pasta, anche lunga come gli spaghetti o i vermicelli. Una bella spolverata di parmigiano grattugiato a rendere il tutto perfetto e via! In tavola!

Se cercate altre ricette di pasta semplici ecco per voi nuove idee:

[pasta con il tonno](#)

[pasta margherita](#)

PREPARAZIONE

- 1 Fate soffriggere in padella con dell'olio i due spicchi d'aglio sbucciati.



- 2 Quando l'olio inizia a sfrigolare intorno agli spicchi d'aglio, aggiungete il pomodoro e tanto basilico e lasciate cuocere per circa 20 minuti o fino a che il sugo non si sia ristretto.

Salate adeguatamente.



3 Nel frattempo avrete messo una pentola colma d'acqua sul fuoco e l'avrete portata al bollore. Aggiungete il sale e tuffatevi la pasta.

Portate la cottura della pasta al dente.



- 4 Poco prima di scolare la pasta, togliete lo spicchio d'aglio dal sugo, aggiungete altro basilico ed ammorbiditelo con un mestolo circa di acqua di cottura della pasta, ricca d'amido.





5 Scolate la pasta e trasferitela direttamente nella padella con il sugo.



6 Mantecate la pasta con abbondante parmigiano e servitela ancora calda decorando ciascun piatto con una foglia di basilico.

