

PRIMI PIATTI

Penne alla saracena

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [molto bassa](#) PREPARAZIONE: [10 min](#) COTTURA: [15 min](#) COSTO:
[molto basso](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [molto facile](#)



Cerchi un [primo piatto](#) semplice, veloce e perfetto per quando hai poca voglia di cucinare ma non hai alcuna intenzione di ripiegare su avanzi o cibi precotti? Allora le penne alla saracena sono la risposta alle tue preghiere!

Le penne alla saracena sono un piatto di pasta tipico della costa messinese, in Sicilia, il profumo inebriante di pomodorini freschi, tritati con prezzemolo e menta, mescolati a saporita ricotta salata, e aggiunti a crudo alla pasta appena scolata al dente, si fondono in un tripudio di saporie odori che ci portano, anche solo con la fantasia, in quei magici luoghi marinari del sud Italia.

Le Penne alla Saracena sono un primo piatto semplice, saporito e perfetto per portare in tavola un'ondata di freschezza mediterranea. Cosa aspetti? Provale subito e lasciati conquistare!

Ecco altre ricette che potrebbero piacerti:

[Pasta alla Norma](#)

[Pasta alla carbonara classica](#)

[Spaghetti alla caprese](#)

[Spaghetti con le acciughe](#)

[Pasta alla cenere](#)

INGREDIENTI

PENNE o mezze penne - 320 gr

POMODORI 600 gr

RICOTTA SALATA 100 gr

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 40 gr

PREZZEMOLO 1 ciuffo

MENTA 1 rametto

SALE

PREPARAZIONE

1 Ecco le semplici istruzioni per cucinare un semplice e veloce piatto di penne alla saracena: per prima cosa riempi una pentola d'acqua capiente e mettila sul fornello, non appena l'acqua raggiunge l'ebollizione, abbassa il fuoco, buttaci un piccolo pugno di sale e alza di nuovo la fiamma, quando si formano di nuovo le bolle nell'acqua, puoi calare la pasta che possono essere penne o mezze penne.

Mentre la pasta si cuoce per il periodo di tempo indicato dalla confezione, prepara il condimento: lava i pomodori, affettati e tagliati a cubetti.

Prendi una padella antiaderente e versaci un filo di olio extravergine di oliva, mettila sul fuoco moderato e versaci i cubetti di pomodoro.



2 Fai insaporire per un minuto i pomodori nell'olio a fiamma media, poi abbassa la fiamma e lasciali cuocere, tenendoli comunque d'occhio

Lava e trita un ciuffo di prezzemolo, uniscilo ai pomodori nella padella.



3 Aggiungi anche della menta spezzettata con le mani e aggiusta di sale e toglì la padella dal fuoco.





- 4 Scola la pasta e trasferisci anch'essa nella padella con gli altri ingredienti, mescola il tutto con un cucchiaio, sempre fuori dal fuoco. Trasferisci la padella sul fornello, grattugia la ricotta a piacere e salta la pasta per qualche altro istante.





5 Impiatta le penne alla saracena, dai un'altra spolverizzata di ricotta salata. Un altro pizzico di prezzemolo tritato e il piatto è pronto per essere portato in tavola.



