

PRIMI PIATTI

Pennette al rosmarino e pomodorini piccanti

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 20 min COTTURA: 20 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile

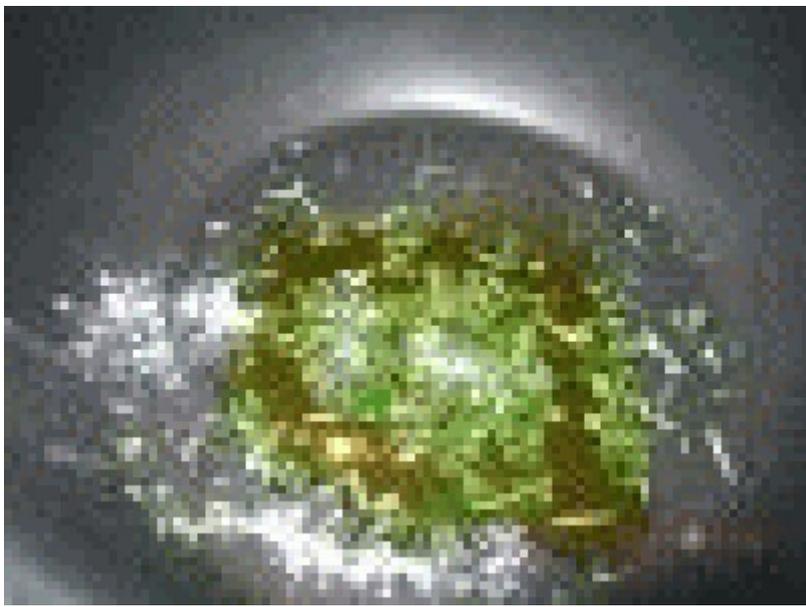


INGREDIENTI

100 gr pomodori piccanti
80 gr pennette
1 cucchiaio panna
1 cucchiaio aghi di rosmarino
1/2 cucchiaio aglio in polvere
olio extravergine d'oliva
sale

PREPARAZIONE

1 Friggete a soffriggere il rosmarino tritato finemente.



2 Aggiungete il pomodoro piccante, salate e cuocete per 15 minuti.



3 Nel frattempo cuocete la pasta in abbondante acqua salata.

Prima di scolare le pennette aggiungete alla salsa la panna e mescolate.



4 Scolate bene la pasta e fate saltare in padella con la salsa e servite ben caldo.

