

PRIMI PIATTI

Pennette leggere saporite

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 15 min COTTURA: 15 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

1 kg pomodori maturi
penne
4 o 5 spicchi aglio
olio extravergine d'oliva
basilico fresco
sale
peperoncino rosso

PREPARAZIONE

1 Imbiondite l'aglio nell'olio senza farlo bruciare in una padella antiaderente.

Nel frattempo pelate i pomodori e tagliateli a pezzi grossolani, buttate tutto in padella e fate andare per una decina di minuti avendo cura di aggiungere il sale e il peperoncino ed alcune foglie di basilico.

Assaggiate di sale e peperoncino.

Se risultasse troppo aspro aggiungete una punta di zucchero.

Condite le penne con una spolverata di pecorino semistagionato.