

PRIMI PIATTI

## Penne alla saracena

di: *Cookaround*

---

LUOGO: **Europa / Italia / Sicilia**

DOSI PER: **4 persone**    DIFFICOLTÀ: **molto bassa**    PREPARAZIONE: **10 min**    COTTURA: **15 min**    COSTO:  
**basso**    REPERIBILITÀ ALIMENTI: **molto facile**

---



Se cercate un primo piatto semplice e gustoso, la ricetta delle penne alla saracena è ciò che fa per voi! Ecco una versione di pasta al pomodoro dedicata a quei giorni estivi nei quali stare davanti ai fuochi diventa davvero una tortura. Dicerò diventerà uno dei vostri cavalli di battaglia quando volete metter sulla tavola un primo generoso e gustoso, senza star troppo tempo in cucina. Pochi ingredienti ma di grande qualità lo rendono davvero eccellente.

Il condimento si prepara a freddo e si salta veramente per pochi istanti insieme alla pasta cotta al dente.

Noi vi abbiamo presentato la versione originale, quella preparata sulla costa messinese, con il prezzemolo e la menta, a voi aggiungere le erbe aromatiche che preferite per inventarne una versione tutta vostra. Amate i primi piatti dal gran sapore ma semplici?? Ecco allora per voi una ricetta semplice e buonissima: pasta fredda con pomodorini, mais e olive!

## INGREDIENTI

PENNE o mezze penne - 400 gr

POMODORI 6

PREZZEMOLO 1 ciuffo

MENTA 1 rametto

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4  
cucchiaini da tavola

SALE

## Preparazione

- 1 Come prima cosa portate ad ebollizione una pentola colma d'acqua. Quando giunge a bollire, salare adeguatamente e tuffarvi la pasta.



- 2 Affettate, quindi, i pomodori dopo averli ben lavati.



- 3** Prendete una padella e versatevi un bel giro d'olio extravergine d'oliva fuori dal fuoco. Unite anche i pomodori, del prezzemolo tritato finemente, la menta ed il sale.





4 Scolate la pasta e trasferitela in padella con gli altri ingredienti, mescolate sempre fuori dal

fuoco.



**5** A questo punto mettete la padella sul fuoco e fate saltare la pasta per qualche istante.



**6** Grattugiate della ricotta salata in quantità a piacere. Saltate ancora per qualche altro istante.



**7** Servite la pasta anche tiepida con una spolverata di prezzemolo tritato e una grattugiata di ricotta salata.



