

PRIMI PIATTI

# Penne 'nduja e pomodorini

---

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

DOSI PER: [4 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [bassa](#)    PREPARAZIONE: [5 min](#)    COTTURA: [15 min](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [media](#)

---



**Penne 'nduja e pomodorini** costituisce un primo piatto dai sapori decisi. La protagonista indiscussa di questo primo piatto, ovvero la 'nduja, è un salume tipico calabrese dalla consistenza morbida, direi spalmabile e dal sapore incontestabilmente piccante ed aromatico allo stesso tempo. La 'nduja si scioglierà durante la cottura del sugo formando una crema che avvolgerà la pasta in un connubio perfetto, provate! Se non avete mai provato questo ingrediente speciale è giunto il momento di farlo! Di certo con la pasta e i pomodorini è un abbinamento perfetto! Questa pasta con la nduja è da non perdere!

Provate questa ricetta facile e veloce, e se ve ne dovesse avanzare un po', provate a realizzare anche quella che la prevede abbinata al [risotto con le salsicce](#) o gli [gnocchetti](#)!

## INGREDIENTI

PENNE rigate - 400 gr

POMODORI CILIEGINI 500 gr

NDUJA 100 gr

CIPOLLE rosse piccole - 2

PROVOLONE piccante - 100 gr

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

SALE

## PREPARAZIONE

- 1 Per fare un buon piatto di penne 'nduja e pomodorini, scaldate un fondo d'olio extravergine in una padella, unite i pomodorini tagliati a metà e lasciate appassire a fuoco vivace.



- 2 Mettete sul fuoco una pentola colma d'acqua e fate prendere bollore. Quando l'acqua bolle, salate e tuffate la pasta lasciandola cuocere al dente.



3 Aggiungete la cipolla tagliata finemente ai pomodorini e mescolate.



4 Unite al sugo la 'nduja a pezzi liberata del budello e aggiungete un mestolo dell'acqua della pasta per creare una crema.



5 Scolate la pasta ed unitela in padella; mescolate per amalgamare bene gli ingredienti.



**6** Mantecate con il provolone piccante grattugiato.



**7** Servite le penne con una spolverate di provolone grattugiato.



## CONSIGLIO

**Come conservo la 'nduja avanzata?**

Puoi avvolgerla nella pellicola e lasciarla in frigorifero.

**Quali altri tipi di pasta posso usare?**

Puoi utilizzare tutti i formati corti e possibilmente rigati.