

## PENNETTE ALLA NORMA



**Chef:** Monica Copetti

### Préparation

Per 6 persone

In abbondante acqua salata cuocere al dente le pennette. Nel frattempo tagliare a rondelle la cipolla, poi stufarla in una casseruola insieme a un poco d'olio extravergine. Aggiustare di sale e pepe e mantenere sul fuoco incorporando un poco dell'acqua di cottura della pasta. Quando la cipolla risulterà cotta, inserire la salsa di melanzane e lasciar rosolare per qualche minuto. Infine aggiungere la Pomodorina e una julienne di basilico fresco. Scolare le pennette e condirle con il sugo preparato; spolverizzare con il parmigiano grattugiato e completare distribuendo la ricotta tagliata a dadini. Decorare con qualche fogliolina di basilico fresco e servire subito.

### Ingrédients Menù

200 g. Gransalsa di melanzane - ZK1  
300 g. Pomodorina - CA0K  
q.b. Olio extravergine di oliva - EKC

### Ingrédients

200 g. Ricotta salata  
q.b. Sale e Pepe  
q.b. Basilico fresco  
30 g. Cipolla  
q.b. Parmigiano grattugiato  
500 g Penne rigate