

PENNE ALLA ZINGARA



Chef: Leonardo Pellacani

Procedimento

Serve 6

Cuocere le penne in abbondante acqua bollente salata. Nel frattempo scaldare il sugo alla zingara in una padella. Quando la pasta sarà cotta saltarla in padella con il sugo. Impiattare, ultimando con un filo d'olio e una fogliolina di basilico.

Ingredienti Menù

500 g. Sugo alla Zingara - CV1

q.b. Olio extravergine di oliva - EK5

Ingredienti

q.b. Basilico fresco

500 g Penne