

## PENNE ALLA ZINGARA



### Ingredienti Menù

500 g. Sugo alla Zingara - CV1  
q.b. Olio extravergine di oliva - EK5

### Ingredienti

q.b. Basilico fresco  
500 g Penne

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.