PENNE DEL SOLE

Ingredienti Menù

100 g. "Ciliegini" pomodori non pelati interi - TZ1X

1 Confezione Salsa di melanzane - C70K

50 g. Olive Leccino “alla calabrese” - U91

q.b. Olio extravergine di oliva - EKC

Ingredienti

500 g. Pennette rigate

1 Spicchio Aglio

1 Peperoncino fresco

q.b. Basilico

q. b. Sale

Chef: Monica Copetti

Procedimento

Per 6 persone

Cuocere ,al dente, le pennette in abbondante acqua salata. In una padella con un cucchiaio di olio fare rosolare lo spicchio d'aglio (che verra scartato prima di saltare la pasta). Aggiungere il peperoncino fresco tagliato a fettine, i pomodori ciliegini, la salsa di melanzane e le olive leccino. Aggiustare di sale e aggiungere il basilico fresco. Scolare la pasta e saltarla nel sugo preparato con un filo d'olio extra vergine d'olivo. Dividere la pasta nei piatti e guarnire con foglie di basilico.

© Menù srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari

Sede legale/Stabilimento: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Uffici: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)