

PENNETTE ALLA NORMA



Chef: Monica Copetti

Procedimento

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.

Ingredienti Menù

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

Ingredienti

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