PENNETTE ALLA NORMA



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

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.

© 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)