

# Le Ricette

Tutto il buono del mondo in un blog

## Penne al pomodoro

Strawberry · Thursday, August 28th, 2014

### Ingredienti:(4 persone)

- 400gr penne lisce
- 300gr pomodorini
- un mazzetto basilico basilico
- olio extravergine
- peperoncino
- sale

### Preparazione:

Sfogliate, lavate e asciugate il basilico, lavate e tagliate a metà i pomodorini e rosolateli in una paella con l'olio per 5 minuti, mescolando con una cucchiara di legno, togliete dal fuoco e sminuzzate il prezzemolo e salate. Cuocete le penne in acqua salata, scolatele e versatele nella padella con il sugo, mescolate per alcuni minuti, versate su di un piatto da portata, condite con un filo di olio e qualche fogliolina di basilico.

This entry was posted on Thursday, August 28th, 2014 at 8:00 pm and is filed under [Italiane](#)

You can follow any responses to this entry through the [Comments \(RSS\)](#) feed. You can skip to the end and leave a response. Pinging is currently not allowed.