

Le Ricette

Tutto il buono del mondo in un blog

Strawberry · Thursday, July 10th, 2014

Ingredienti:(4 persone)

- 400gr penne rigate
- 400gr ricotta
- 400gr pomodori ramati
- uno spicchio di aglio
- mezza cipolla
- 2 foglie di basilico
- parmigiano
- olio extravergine
- sale pepe

Preparazione:

Lavate i pomodori, scottateli per alcuni secondi in acqua bollente, passateli nell'acqua fredda, pelateli, togliete i semi e riduceteli a pezzetti. In una padella, versate un filo di olio, lo spicchio di aglio, la cipolla tritata, fate soffriggere, unite i pomodori, il basilico, il parmigiano, salate, pepate e lasciate cuocere per 15-20 minuti. Cuocete le penne in acqua salata, scolatele e passatele nella padella con il sugo, irrorate con un filo di olio, unite la ricotta, amalgamate e servite calda.

This entry was posted on Thursday, July 10th, 2014 at 6:06 pm and is filed under [Italiane](#), [Primi](#), [Ricette](#)

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.