

# Le Ricette

Tutto il buono del mondo in un blog

## Penne rosa

Strawberry · Monday, September 8th, 2014

### Ingredienti:

- 350gr penne
- 100gr salsa di pomodoro
- 200ml panna
- 40gr cipolla
- un peperoncino
- prezzemolo
- 30gr burro
- sale

### Preparazione:

Pelate e tritate finemente la cipolla e fatela rosolare in un tegame con il burro, versate la salsa di pomodoro, salate e fate cuocere per 10 minuti, unite il peperoncino sminuzzato e fate cuocere per altri 5 minuti, unite la panna e fate addensare sul fuoco per alcuni minuti, mescolando con un cucchiaino di legno. Cuocete le penne in acqua salata, scolatele e conditele con la salsa ottenuta, disponetele su di un piatto da portata e cospargete con il prezzemolo tritato.

This entry was posted on Monday, September 8th, 2014 at 7:07 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.