

Penne al sugo di pomodoro

Le **penne al sugo di pomodoro** si preparano scaldando olio, aglio ed erbe aromatiche per poi aggiungervi i pomodori che mescoleremo con il condimento. Leggi tutta la ricetta e scopri i passaggi



INGREDIENTI

- 2 cucchiai **Olio extravergine**
- 2 **Aglio a spicchi**
- 1 cucchiaino **Erbe aromatiche sminuzzate**
- 800 g **Pomodori**
- 500 g **Penne**
- q.b. **Parmigiano grattugiato**

PREPARAZIONE



Scaldate in padella l'olio d'oliva, l'aglio e le erbe aromatiche (escluso il basilico). Lasciate ammorbidire l'aglio e aggiungete i pomodori. Mescolateli al condimento.



Lasciate sobbollire a fuoco lento per 20-30 minuti o finché il sugo non diventa denso. Mescolate di tanto in tanto per evitare che si attacchi.



Cuocete la pasta al dente in una pentola d'acqua bollente e salata. Scolatela e versate nei piatti.



Aggiungete il basilico al sugo e usate la salsa per condire la pasta insieme al parmigiano grattugiato.