

Penne speziate

Le penne speziate sono un semplicissimo piatto che è però grandemente valorizzato dalle molte erbe che lo insaporiscono, la pasta verrà cotta al dente in abbondante acqua salata e poi insaporita da una salsa a base di pomodoro, cipolla, aglio e zenzero.



INGREDIENTI

- 350 g Penne integrali
 - 1 Cipolla
 - 2 Aglio a spicchi
 - 250 g Pomodorini a ciliegia
 - 1 trito Acetosella
 - 1 trito Peperoncino
 - 1 dl Brodo vegetale
 - 1 trito Curcuma
 - 1 trito Zenzero fresco
 - 1 trito Basilico
 - 1 trito Prezzemolo
 - 1 trito Timo
 - q.b. Olio di oliva extravergine
-

PREPARAZIONE



Mettete per tempo al fuoco l'abbondante acqua salata necessaria per cuocere la pasta.



Mondati la cipolla, l'aglio e un tocchetto di zenzero fresco, preparate un trito fine e fatelo appassire adagio in padella con 3-4 cucchiari d'olio.



Versate il brodo caldo, rimescolate e unite gli aromi (un pizzico ciascuno), il peperoncino spezzettato, una puntina di curcuma e i pomodorini a spicchietti.



Dosate il sale, coprite la padella e cuocete ancora 3 minuti a fuoco vivo, indi scoperchiate e fate ritirare brevemente. Cotta la pasta molto al dente, scolatela, trasferitela nella padella e portatela a cottura saltandola brevemente nel condimento.