

RICETTA DEL GIORNO

Pennette e pomodorini d'o piennulo

INGREDIENTI: 400 g. di pennette, 200 g. di pomodorini ischitani, 70 g. di olio extravergine d'oliva, una punta di peperoncino rosso, qualche foglia di basilico, sale.

PREPARAZIONE: Schiacciare l'aglio e farlo rosolare nell'olio insieme al peperoncino in una larga padella; togliere l'aglio e versare i pomodorini spaccati, salare e cuocere per quindici minuti a fuoco alto. Cuocere al dente le pennette in acqua salata. Scolare e insaporirle in padella con la salsetta e il basilico. Servire caldo.