

PENNETTE A TRAPANISA

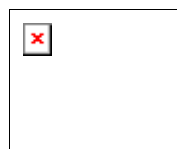
[HOME PAGE](#)[CHI SIAMO](#)[ANTIPASTI](#)[PRIMI PIATTI](#)[SECONDI
PIATTI](#)

Dose per 4 persone

- 400 grammi di pennette
- 3 pomodori (verdi o maturi,vanno bene entrambi)
- 3 cucchiaini di olio extra vergine di oliva
- 1 spicchio di aglio
- ricotta da grattugiare

Preparazione

- In una zuppiera schiacciate l'aglio con un pizzico di sale,aggiungete l'olio, il peperoncino, i pomodori tagliati a fettine e lasciateli macerare (se possibile una mezzora)
- Nel frattempo in abbondante acqua salata cucinate la pasta,scolatela al dente, mescolatela bene con il condimento,grattugiate con la ricotta e servite.

[DOLCI](#)[CHICCHE](#)[SALSE](#)[CONTATTI](#)