

PENNE AL ROSMARINO

Ingredienti per 4 persone:

- 500 g di pasta tipo penne,
- 50 g di burro,
- 2 rametti di rosmarino,
- 1 cipolla,
- 2 spicchi di aglio,
- 1 bicchiere di vino bianco,
- 1 dado,
- 1 peperoncino,
- pinoli,
- formaggio grana grattugiato,
- olio d'oliva,
- sale.

Far rosolare in una casseruola con olio e burro un trito di cipolla, aglio, rosmarino e pinoli, bagnare con il vino, unire il peperoncino e il dado sbriciolato e far cuocere per 10 minuti.
Cuocere le penne al dente in abbondante acqua salata, condirle con la salsa preparata e il grana e servire.