

PENNE AL VERDE 2

Ingredienti per 4 persone:

- 350 g di pasta tipo penne rigate,
- 50 g di burro,
- 100 g di olive verdi snocciolate,
- 1 peperone verde,
- alcuni cucchiaini di panna,
- 2 cucchiaini di olio d'oliva extra-vergine,
- 1 cipolla piccola,
- 1 carota,
- sale.

Tritate la cipolla con una carota e insaporitele in una noce di burro e due cucchiaini d'olio, aggiungete il peperone pulito e tagliato a quadratini, le olive, alcuni cucchiaini di panna e un mestolino di acqua calda.

Lasciate cuocere a fuoco basso una ventina di minuti.

Lessate le penne in acqua salata, scolatele con cura e poi versatele nel tegame dell'intingolo mescolando più volte.

Passate sul piatto da portata caldo e servite.

Non occorre formaggio grattugiato in aggiunta.