

PENNE ALLA PANCETTA E OLIVE

Ingredienti per 4 persone:

- 350 g di pasta tipo penne rigate,
- 100 g di olive verdi snocciolate,
- 60 g di pancetta,
- 4 cucchiaini di olio d'oliva,
- 400 g di pelati,
- 1 cipollina,
- 30 g di formaggio pecorino,
- 30 g di formaggio parmigiano,
- sale,
- 1/2 peperoncino.

Tritate la cipolla, tagliate a striscioline la pancetta, dividete a metà le olive e fate insaporire tutto in un tegame con l'olio. Aggiungete la polpa di pomodoro a cubetti, mezzo peperoncino e cuocete per venti minuti a fiamma dolce. Lessate le penne in acqua bollente e salata, scolatele e rovesciatele nella padella della salsa mescolando velocemente. Se occorre, aggiungete un po' dell'acqua di cottura della pasta. Passate sul piatto da portata e cospargete con i due formaggi.