

PENNE ALLA PEPPINO

Ingredienti per 6 persone:

- 600 g di pasta tipo penne rigate,
- 10 cl di olio d'oliva,
- 2 spicchi di aglio schiacciato,
- 1 pezzo di peperoncino,
- 150 g di olive di Gaeta snocciolate tagliate in 2,
- 1 cucchiaio di capperi tritati,
- 1 cucchiaio di prezzemolo tritato,
- 1 kg di polpa di pomodoro,
- sale.

Su un fuoco moderato mettete un tegame con l'olio, l'aglio e il peperoncino; appena l'aglio imbiondisce, aggiungete la polpa di pomodoro tritata e condite con il sale.

Coprite e continuate la cottura per 1/4 d'ora a calore moderato; eliminate l'aglio e il peperoncino e aggiungete le olive e i capperi tritati grossolanamente.

Fate cuocere le penne in acqua abbondante bollente e leggermente salata; scolatele al dente, versatele nel tegame in cui è stata cotta la salsa e mescolate bene.

Passate la pasta in un piatto di servizio riscaldato, decorate con prezzemolo tritato, date un'ultima mescolata e subito servite.