

PENNE ALLA VESUVIANA

Ingredienti per 4 persone:

- 400 g di pasta tipo penne,
- 100 g di salame napoletano,
- 100 g di formaggio provolone piccante,
- 600 g di pomodori pelati,
- 50 g di olio d'oliva extra-vergine,
- 1/2 cipolla,
- 1/2 bicchiere di vino rosso,
- 1 ciuffo di basilico,
- 1 spicchio di aglio.

Fate soffriggere insieme aglio e cipolla tritati e salame a dadini; appena questo è rosolato bagnate con il vino e fate evaporare.

Unite i pelati ed il basilico e fate addensare a fuoco molto basso.

Al momento di condire la pasta aggiungete il provolone a fettine sottili, mescolate energicamente e servite.