

PENNETTE IN PADELLA 1

Ingredienti per 4 persone:

- 1 cucchiaio di olio d'oliva,
- 1 spicchio di aglio,
- alcune foglie di salvia,
- 3 cucchiaini di passata di pomodoro,
- 1 cucchiaio di panna da cucina,
- pasta tipo penne,
- formaggio parmigiano grattugiato.

In una padella antiaderente mettere un cucchiaio d'olio d'oliva, far rosolare uno spicchio d'aglio tagliato a metà, e qualche foglia di salvia (in mancanza va bene anche un rametto di rosmarino).

Aggiungere 3 cucchiaini di passata di pomodoro.

Dopo 1 o 2 minuti aggiungere un cucchiaio di panna da cucina.

Spegnere.

Nel frattempo far cuocere delle penne, scolarla al dente, riaccendere il gas sotto la padella, versarvi la pasta, girare velocemente nel sugo e servire.

Spolverizzare con parmigiano.