

PENNETTE MEDITERRANEE

Ingredienti per 4 persone:

- 350 g di penne,
- 6 pomodori perini,
- 1 ciuffo di basilico,
- 2 acciughe sott'olio,
- sale,
- 1 pezzetto di peperoncino,
- 4 cucchiaini di olio d'oliva.

Pelare i pomodori, privarli dei semi e tagliarli a tocchetti.

Unire il basilico tritato, le acciughe a pezzetti, un po' di sale, il peperoncino e l'olio.

Cuocere al dente la pasta, scolarla e unirla al sugo.

Far riposare per 15' e servire.