

PENNE ALLA PIZZAIOLA

Ingredienti per 4 persone:

- 300 g di penne,
- sale,
- un ciuffo di prezzemolo,
- 2 spicchi d'aglio,
- cinque cucchiaini di olio,
- un barattolo di pomodori pelati da 500 g,
- pepe,
- una mozzarella,
- parmigiano grattugiato,
- un cucchiaino di origano.

Ponete al fuoco una pentola con abbondante acqua salata per lessare le penne.

Mentre queste cuociono preparate un sughetto con il trito di prezzemolo e aglio, l'olio, i pomodori pelati (potete adoperarli anche freschi), sale e pepe; tutti questi ingredienti andranno messi nel tegame contemporaneamente, a freddo.

Lasciate cuocere per circa 20 minuti, poi adagiate sul fondo di una pirofila uno strato di penne, ricopritele con alcune cucchiaiate di salsa e con fette di mozzarella, cospargete di parmigiano grattugiato e spolverizzate con un po' di origano.

Preparate un altro strato nello stesso modo, sino ad esaurimento di tutti gli ingredienti.

Mettete quindi la pirofila in forno ben caldo per 10 minuti.

Servite la pasta dopo averla ben mescolata e dopo averla lasciata riposare per 5-6 minuti.