

«Leo's Penne»



circa 500 g di pomodori cherry (preferibilmente su ramo)
1 mazzetto di basilico
1 mozzarella
1 spicchio d'aglio

500 g di penne

sale, pepe
olio d'oliva

1. Tagliare i pomodori in quattro spicchi, tritare grossolanamente il basilico, tagliare la mozzarella a dadini. Pestare lo spicchio d'aglio. Versare tutto in una grande ciotola e metterla da parte.
2. Cuocere le penne in acqua salata per la durata indicata sulla confezione. Una volta pronta, scolare la pasta e conservare un po' di acqua di cottura.
3. Versare la pasta nella ciotola precedentemente preparata, aggiungere olio d'oliva e acqua di cottura. A seconda dei gusti, aggiustare di sale e di pepe.

Se vuoi ispirarti ad altre ricette dalla nostra iniziativa #SharedKitchen,
visita il nostro sito: lovetoshare.ch