



## PRIMI PIATTI

### Penne alle 15 erbe

#### INGREDIENTI:

(Le dosi delle singole erbe, che devono essere tutte fresche, possono variare secondo il gusto).

500 g di penne.

1 piccolo peperoncino piccante fresco.

1 spicchio d'aglio.

Rosmarino.

Salvia.

Santoreggia.

Timo.

Cerfoglio.

Prezzemolo.

Erba cipollina.

Dragoncello.

Maggiorana.

Cime fiorite di origano.

Sedano di montagna.

Menta selvatica.

Ruchetta selvatica.

Timo serpillio.

Basilico.

500 g di pomodori pelati.

Olio extravergine d'oliva del Chianti o umbro.

Sale.

#### PREPARAZIONE

Tritate finemente l'aglio, il peperoncino, il rosmarino, la salvia, la santoreggia, il timo e saltateli in padella a fiamma vivace con molto olio extravergine d'oliva. Sempre tenendo la fiamma vivace, aggiungete i pomodori pelati, mescolate e, dopo un paio di minuti, salate. Cuocete così per una decina di minuti, poi unite le penne e tutte le altre erbe tritate. Saltate velocemente e servite.

Penne alle 15 erbe | 1