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 serpillo.
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.



© Gruppo Micologico Carlo Vittadini
Via degli Alpini 34 - 20054 Segrate (MI) | CF. 91512400150