

Penne saporite

Ingredienti: 400 gr. di penne, 1kg. di pomodori maturi, 100gr. di caciocavallo, una cipolla , 30 gr. di capperi al sale, basilico, olio d'oliva, sale, pepe, 50 gr. di burro.

Come si prepara:

Fate rosolare in olio d'oliva, unito al burro, la cipolla tagliata finemente. Appena dorata toglietela dal tegame.

Pelate e tagliate grossolanamente i pomodori e metteteli nel tegame a cuocere a fuoco lento con qualche foglia di basilico ed i capperi dissalati. Cuocete la pasta e scolatela al dente versandola in una zuppiera. Condite aggiungendo il burro rimasto e il caciocavallo tagliato finemente. Mescolate amalgamando con cura e servite ben caldo.