

Pennette piccanti

Ingredienti

Per 4 persone

- 2 cucchiaini di capperi
- qualche cucchiaino di olio extravergine d'oliva
- 40g di pancetta affumicata
- 300g di pennette
- 1 cipollina
- 300g di polpa di pomodoro
- qualche foglia di salvia
- 50g di pecorino grattugiato
- sale e pepe
- un pizzico di maggiorana



Preparazione: tagliate la pancetta a listarelle e fatela soffriggere con due cucchiaini di olio, la cipolla affettata e la salvia tritata. Unite la polpa di pomodoro a pezzetti, salate e pepate e cuocete a fuoco vivo per un quarto d'ora.

Cuocete nel frattempo le pennette. Unite al sugo i capperi e la maggiorana, poi spegnete il fuoco. Scolatele e conditele con un cucchiaino di olio, il sugo e pecorino grattugiato. Mescolate bene e servite.