# PENNE AI PISELLI 1

Ingredienti per 4 persone:

- 350 g di pasta tipo penne rigate,
- 250 g di piselli freschi sgranati,
- 1 cipolla piccola,
- 1 carota piccola,
- 1 gambo di sedano,
- 6 olive nere snocciolate,
- aglio,
- salvia,
- salsa di pomodoro,
- olio d'oliva,
- sale,
- pepe,
- formaggio parmigiano (facoltativo).

Tritate finemente sedano, carota, cipolla con uno spicchio d'aglio e qualche foglia di salvia poi fate appassire il trito in una padella con mezzo bicchiere di olio.
Unite le olive tritate grossolanamente, un bicchiere circa di salsa di pomodoro e i piselli, salate, coperchiate e cuocete a fiamma bassa per circa 20 minuti, aggiungendo poca acqua calda se il sugo dovesse asciugare troppo.
Nel frattempo portate a bollore abbondante acqua, salatela poi tuffatevi le penne.
Cuocetele al dente e versatele in padella.
Pepate, rimescolate bene e servite.
Volendo, accompagnate con parmigiano grattugiato.