

PENNE ALL'ELISEO

Ingredienti per 4 persone:

- 1 mela verde,
- 500 g di polpa di pomodoro,
- 1/2 bicchiere di brandy,
- basilico,
- olio d'oliva,
- sale,
- 1/2 cipolla,
- penne.

Preparazione del sugo.

Tagliare la cipolla a spicchi, aggiungere dell'olio e fare rosolare.

Tagliare, poi, la mela a dadini ed aggiungerla allo stufato di cipolla.

Lasciate cuocere per 2 minuti, dopodichè aggiungete nell'ordine, brandy, pomodoro, sale, basilico.

Fate cuocere il tutto per almeno altri 15 minuti, facendo attenzione a girare il tutto costantemente.

Fate riposare il tutto per 10 minuti, aggiungetelo alle penne e servitelo dopo aver mescolato il tutto molto bene.