PENNE ALL'OLIO, ACCIUGHE E POMODORO

Ingredienti per 4 persone:

- 250 g di penne,
- 3 cucchiaini di olio d'oliva extra-vergine,
- 1 spicchio di aglio,
- 1 pezzetto di peperoncino rosso piccante,
- 2 filetti d'acciughe dissalati,
- 1 cucchiaio di concentrato di pomodoro,
- 2 cucchiaini di acqua di cottura della pasta.

Cuocere al dente 250 g di penne.

Scaldare a fuoco basso 3 cucchiaini d'olio extra-vergine d'oliva, unire uno spicchio d'aglio schiacciato, un pezzetto di peperoncino rosso piccante e due filetti d'acciughe dissalati.

Mescolare per far sciogliere l'acciuga, senza far friggere.

Eliminare aglio e peperoncino, unire un cucchiaio di concentrato di pomodoro sciolto in due cucchiaini d'acqua di cottura della pasta e far insaporire ancora un minuto.

Versare l'intingolo sulla pasta scolata e mescolare.