PENNE APPETITOSE

Ingredienti per 4 persone:

- 380 g di pasta tipo mezze penne,
- 1 scatola di fagioli cannellini,
- 100 g di pancetta,
- 2 spicchi di aglio,
- 1 pezzetto di peperoncino rosso,
- 60 g di olive verdi,
- 1/2 panino (mollica),
- 1 ciuffetto di basilico,
- 1 ciuffetto di maggiorana,
- poco brodo,
- sale,
- 3 cucchiaini di olio d'oliva,
- 1 cucchiaio di aceto di vino.

Ammollate la mollica di pane in poco brodo, strizzatela, frullatela insieme all'aglio il peperoncino, due cucchiaini d'olio, aceto e poco sale.

Cuocete le mezze penne e scolatele al dente.

Tagliate a dadini la pancetta e fatela rosolare in un tegame con poco olio.

Scolate i fagioli.

Versate la pasta in una terrina, unite la pancetta, il composto aglio-peperoncino, i fagioli ed per ultimo le olive a fettine. Guarnite l'insalata con basilico e maggiorana e servitela tiepida o fredda.