

PENNE INCAVOLATE

Ingredienti per 4 persone:

- 320 g di pasta tipo penne,
- 1 cavolfiore da 500 g,
- 250 g di broccoletti,
- 2 spicchi di aglio,
- 1 peperoncino piccante,
- olio d'oliva.

Lessate in acqua salata il cavolfiore tagliato a pezzi e i broccoli per 5 minuti. Aggiungete la pasta e portate tutto a cottura (circa 12/14 minuti). In una teglia antiaderente fate soffriggere l'aglio tritato col peperoncino. Scolate pasta e verdure e saltate tutto nella teglia col soffritto d'aglio. Servite subito.