

# PENNETTE ALLA GIGIA

Ingredienti per 4 persone:

- 500 g di pasta tipo pennette,
- 50 cl di passato di pomodoro,
- 1 confezione di panna da cucina,
- 3 cucchiaini di pesto genovese,
- formaggio pecorino stagionato grattato,
- cipolla,
- basilico.

Preparare la salsa di pomodoro insaporendola soltanto con la cipolla e basilico.

Ultimata la cottura (la salsa deve risultare possibilmente non troppo liquida) a fuoco spento aggiungete due cucchiaini abbondanti di panna, il pesto alla genovese e il pecorino grattato.

Amalgamate il tutto.

Lasciare riposare.

Ecco pronto il condimento per delle appetitose pennette!