

PENNE RIGATE IN SALSA ARRABBIATA

In una padella con olio fare rosolare aglio e scalogno finemente tritati, unire del peperoncino. Aggiungere pomodorini a ciliegia privati dei semi, un po' di capperi e continuare la cottura per 5 minuti. Cuocere le penne, farle saltare in padella con il sugo e servire con una spruzzata di prezzemolo tritato.

RICETTE DI CUCINA