

Penne con pomodoro, olive e capperi

Scritto da Cristina Bruno

Mercoledì 09 Gennaio 2013 15:43 - Ultimo aggiornamento Mercoledì 09 Gennaio 2013 16:06

Penne con pomodoro, olive e capperi

La ricetta di oggi è fin troppo banale ma torna utile quando proprio non si ha voglia o tempo di pensare alla cucina. Ed ecco che anche la normale pastasciutta acquista un po' di sprint.



Dosi per quattro persone: 400 gr di penne rigate, passata di pomodoro q. b., 40 gr di capperi sottaceto sgocciolati, 250 gr di olive verdi e o nere denocciate, sale, olio, peperoncino.

Mettere a bollire l'acqua della pasta e nel frattempo preparare il condimento ponendo in una terrina la passata di pomodoro, i capperi sgocciolati e le olive denocciate. Aggiungere sale, olio e peperoncino. Appena la pasta sarà cotta versarla nel condimento e mescolare. Servire calda.