



## RICETTA: PENNE CREMOSE AL POMODORO



Portata: Primi piatti
Olio Bertolli: Gentile
Difficoltà: Facile
Tempo di preparazione: 10 min.
Piatto vegetariano

### Ingredienti per 4 persone:

- 400 grammi di penne
- 200 grammi di crescenza
- 2 pomodori
- 20 grammi di pecorino grattugiato
- 1 ciuffo di basilico
- mezzo spicchio d'aglio
- 10 di cucchiaini di olio extravergine BERTOLLI GENTILE
- sale e pepe

### Preparazione:



Sbuccia i pomodori, dividili a metà e tagliali a pezzetti (1). Cuoci la pasta in acqua salata. Metti i pomodori nel mixer: aggiungi la crescenza a tocchetti, tre foglie di basilico, l'aglio sbucciato e l'olio (2). Frulla tutto e aggiungi sale e pepe (3).



Scola la pasta al dente e versala in un tegame antiaderente (4). Aggiungi la crema preparata e lascia che la pasta si insaporisca rimanendo sul fuoco per un minuto, mescolandola (5). Impiatta dopo aver mescolato un'ultima volta aggiungendo il pecorino e un filo d'olio a crudo (6).

### Olio consigliato:



Gentile