



PASTA ALLA PIZZA

blog.giallozafferano.it/ricettedilibellula/



Ingredienti per due persone:

180 g pasta

200 g passata di pomodoro

1 mozzarella

1 aglio

origano

Olio di Oliva Dante

sale

Preparazione:

In una padella far dorare l'aglio con dell'olio di oliva, se di vostro gradimento anche del peperoncino. Aggiungere il pomodoro con un pizzico di sale e fate cuocere per 15-20 minuti. Cuocere le penne in abbondante acqua bollente salata. Una volta pronte scolatele al dente, versatele nella padella con il pomodoro, unite la mozzarella tagliata a dadini e fate mantecare per 5 minuti. Servite con una spolverata di origano e buon appetito!