

PENNE AGLI SGOMBRI

Ingredienti

- olio extravergine d'oliva (5 cucchiaini)
- aglio
- sale
- una cipolla
- zucchero
- aceto (5ml)
- basilico
- pepe nero
- pomodori San Marzano (450g)
- penne (400g)
- sgombri sott'olio (100g)

Come si prepara

Scottate per qualche istante i pomodori in acqua bollente e salata, quindi pelateli, tagliateli a metà, svuotateli dei semi e tagliuzzateli in modo grossolano.

Affettate una grossa cipolla e fatela appassire dolcemente in una padella con l'olio e uno spicchio d'aglio tritato finemente, fino a che saranno dorati.

Aggiungete i filetti di sgombro, ben sgocciolati e spezzettati.

Dopo 5 minuti unite i pomodori, otto foglie di basilico spezzettate, un cucchiaino di aceto bianco, un pizzico di zucchero, una macinata abbondante di pepe e controllate il sale.

Mescolate e, raggiunto il bollore, fate cuocere per 30 minuti a fiamma bassa, mescolando di tanto in tanto.

Nel frattempo avrete cotto la pasta al dente. Scolatela, conditela con la salsa preparata e servite.

Difficoltà: 2

Tempo: 45

Tags





pesce, pesce azzurro, pasta corta, Penne agli sgombri

