

Ricette di www.pagetti.eu

Penne al timo e curry

Ingredienti	Preparazione
<p>(per 1 persona)</p> <ul style="list-style-type: none">• polpa di pomodoro - 100g• penne rigate - 80g• parmigiano reggiano - 15g• scalogno - 1• spicchio di aglio - 1• peperoncino - 1• prezzemolo - q.b.• timo - q.b.• curry - q.b.• sale - q.b.• pepe - q.b.	<ul style="list-style-type: none">• Sbucciate lo spicchio d'aglio e privatelo del germoglio, sbucciate lo scalogno e tritatelo.• Fateli insaporire nell'olio e bagnateli con un po' di acqua per farli appassire senza che coloriscano.• Unite pure il peperoncino.• Quando lo scalogno sarà diventato trasparente, aggiungete la polpa di pomodoro ed eliminate il peperoncino. Fate cuocere rapidamente per circa 5 minuti.• Unite il prezzemolo e il timo lavati e tritati, poi aggiungete il curry.• Rimescolate con cura in modo che il curry si sciolga perfettamente.• Lessate le penne in abbondante acqua salata, poi scolatele al dente tenendo da parte mezzo bicchiere di acqua di lessatura. Unite la pasta al sugo, nel quale avrete messo anche il parmigiano.• Rimescolate in modo che le pennette rimangano ben condite e il parmigiano si sciolga completamente, rendendo il sugo cremoso.