

Penne alla crudaiola

Categoria: Portate - Paste Asciutte



Informazioni Generali

Preparazione: 20 min	Cottura: 10 min	Dosi per: 4 persone
Costo: Medio	Difficoltà: Molto Bassa	

Le penne alla crudaiola sono un primo piatto leggero e primaverile che utilizza ingredienti totalmente crudi e del buon olio extravergine di oliva per esaltare tutto il sapore dei vari elementi.

Un piatto sano e leggero che potrà essere gustato alla stessa stregua, o in sostituzione, della solita insalata di pasta estiva.



Ingredienti

» Aglione 1 spicchio	» Pepe nero macinato a piacere
» Basilico 40 foglie	» Pinoli 40 gr
» Funghi Champignon 150 gr	» Pomodori ciliegino (meglio se Pachino) 300 gr
» Olio di oliva extravergine mezzo bicchiere	» Sale q.b.
» Olive nere denocciolate 50 gr	» Zucchine novelle 150 gr
» Pasta penne rigate 400 gr	

Preparazione



Lavate e tagliate a quarti i pomodorini ciliegino (1). Spuntate, lavate e tagliate a rondelline sottili le zucchine novelle (2); tagliate a rondelle anche le olive nere (3).





Prendete gli champignon ed eliminate la terra posta alla base dei gambi; spellate le teste dei funghi (senza dividerle dai gambi) (4), quindi tagliateli a fettine sottili nel senso della lunghezza (5). Ponete i pinoli a tostare in una padella sul fuoco dolce (6), rigirandoli fino a quando saranno ben dorati.



Mettete tutti gli ingredienti tagliati in una ciotola, poi aggiungete l'aglio tritato, le foglie di basilico spezzettate con le dita (7), l'olio (8), il sale, il pepe e i pinoli tostati (9). Meschiate bene gli ingredienti e lasciate che i vari profumi si meschino. Nel frattempo lessate al dente le penne rigate, scolatele e versatele nella ciotola dove riposa il condimento precedentemente preparato; meschiate gli ingredienti per bene con un mestolo e servite le penne alla crudaiaola immediatamente, portando in tavola del formaggio grattugiato tipo Parmigiano, Grana o Pecorino oppure della ricotta stagionata affumicata; lasciate che i commensali si servano a piacere.

Consiglio

Volendo personalizzare o variare le penne alla crudaiaola, potete aggiungere qualsiasi altro ingredienti di vostro gusto (basta sia crudo), e aromatizzarla con dell'origano o per esempoio, foglie di menta o timo.