

# Alessandro Borghese Kitchen Sound, "bollenti" penne muy calientes VIDEO

borghese-11-5edab2a8

## PENNE MUY CALIENTES

*(Costo € - Tempo 20 min - Difficoltà #)*

### Ingredienti:

6 pomodori ramati

6 pomodori piccadilly

6 pomodori insalatieri

1 spicchio d'aglio

400g di penne di farro integrale

1 acciughetta

1 peperoncino habanero

Olio EVO q.b.

Sale e pepe q.b.

Basilico fresco q.b.

### Preparazione:

Taglia a pezzettini i pomodori (insalatiero, ramato, piccadilly).

Versa tutto in una ciotola e condisci con: olio extravergine di oliva, habanero tagliato a pezzettini, foglie di basilico fresco, aglio a lamelle, un'acciughetta, sale e pepe.

Porta a bollore l'acqua per la pasta, aggiustala di sale e cala le penne.

Scola la pasta e mescolala insieme al condimento per farla insaporire.

Concludi aggiungendo qualche fogliolina di rucola per dare una nota amarognola.

***La [nuova stagione di Alessandro Borghese Kitchen Sound](#) è in onda tutti i giorni su Sky Uno***