

Ricetta: Pasta con mandorle e datterini

Author: WWW.MISYA.INFO

Vi ricordate la mia intervista sul webmagazine della Cirio? A seguito di quell'intervista mi hanno inviato una selezione dei loro migliori prodotti chiedendomi di realizzare con essi una ricetta da pubblicare sul mio blog e poi da inserire in uno speciale dedicato alle migliori ricette realizzate dai food blogger con i prodotti Cirio. Così dopo aver pensato e ripensato a cosa fare, l'altra sera ho deciso di preparare un primo piatto per me e mio marito utilizzando i pomodori datterini Cirio che hanno arricchito un condimento semplice fatto con quello che avevo in casa, mandorle, capperi e erba cipollina. Mio marito, dopo essersi dedicato alla foto del piatto (eh si, ormai ci sta prendendo gusto) si è leccato i baffi ed io sono felice che gli sia piaciuto il piatto e di partecipare a questa raccolta di ricette :)

Ingredienti per 4 persone:

320 gr di pennette rigate
400 gr di pomodorini datterini
80 gr di mandorle pelate
25 gr di capperi
erba cipollina
pepe
sale
olio

Tempo di preparazione: 10 min

Tempo di cottura: 10 min

Tempo totale: 20 min

Procedimento per preparare le pennette con mandorle e datterini

In un'ampia padella far tostare le mandorle tritate insieme ad un filo d'olio e ad uno spicchio d'aglio. Aggiungere i pomodori datterini e cuocere il sughetto per 5 minuti. Eliminare l'aglio, aggiungere i capperi dissalati e l'erba cipollina e aggiustare di sale e pepe. Mescolare e cuocere ancora qualche minuto. Con il sugo ottenuto condire la pasta che nel frattempo avrete cotto in abbondante acqua salata.

Guarnire il piatto con un pò di granella di mandorla e erba cipollina tritata al momento e buon appetito!

Copyright © 2010 WWW.MISYA.INFO