



PENNE COLORATE

Ricetta della scuola di cucina “Accademia Italiana Chef”



Ingredienti per 4 persone

240 g Penne di Teff Integrale Felicia
q.b. sale
q.b. acqua
240 g sugo al pomodoro
100 g piselli
q.b. olio evo

Procedimento

Far cuocere le Penne di Teff Integrale Felicia in acqua bollente già salata. Intanto preparare il sugo. Rosolate un po' di cipolla in padella, aggiungete i piselli. Aggiungete anche il sugo e cuocete il tutto per 20 minuti. Mettere sale a piacere. Mantecare il sugo con la pasta e impiattare.