



PENNE CON SGOMBRI, PINOLI E UVETTA

Ingredienti

350 gr. di penne
400 gr. di sgombro
2 spicchi d'aglio
½ cipolla
2 cucchiaini di uvetta
2 cucchiaini di pinoli
1 mazzetto di finocchietto selvatico
6 pomodori maturi san marzano
1 cucchiaio di concentrato di pomodoro
30 gr. di pecorino
40 gr. di parmigiano
olio extra vergine di oliva
prezzemolo q.b.
sale e pepe

Procedimento

Soffriggere in un tegame due spicchi d'aglio e la cipolla.
Appena saranno rosolati aggiungere l'uva passa e i pinoli, far rosolare e

aggiungere i pomodori spellati e tagliati a piccoli pezzetti, il concentrato di pomodoro e il finocchietto tritato, diluire subito con acqua.

Quasi a fine cottura aggiungere lo sgombro lavato pulito e fatto a pezzetti, aggiustare eventualmente di sale e pizzico di pepe, lasciar cuocere.

Nel frattempo mettere a cuocere le penne, scolarle al dente e padellare con la salsa preparata.

Spolverizzare con prezzemolo tritato finissimo e scaglie di pecorino e parmigiano.