



*Le penne alla "bruschetta" .. sono un'idea estiva per gustare i sapori mediterranei freschi ed intensi visto che non vi e' nessuna cottura della salsa e tutto rimane al naturale ...*

### **Ingredienti:**

*Penne rigate 400 gr  
Pomodorini ciliegino (pachino)  
Aglio,  
Origano  
sale grosso q.b.  
Ricotta salata  
olio extravergine di oliva a crudo  
Peperoncino q.b. (opzionale)*

### **Preparazione:**

*Lavare i pomodorini sotto acqua corrente e tagliarli a cubettini piccoli.  
Tritare l'aglio finemente e aggiungere ai pomodorini.  
Aggiungere l'origano aggiustare di sale (io preferisco il sale grosso da quel senso di croccantezza)  
Mescolare bene il tutto in una terrina e lasciare in salamoia mentre cuciniamo la pasta ..*

*Quando la pasta e' al dente scolarla e condire con il preparato di "bruschetta" e grattugiare la ricotta salata a scaglie ...*

*Una fresca delizia ...*

**Buon appetito**

