



# Primi tradizionali

## PASTA ALLA BERSAGLIERA



### *Ingredienti*

2 spicchi di Aglio Bianco  
Piacentino  
.....  
200g penne  
.....  
1 cucchiaio di concentrato di  
pomodoro  
.....  
4 cucchiaini di olio extravergine  
di oliva  
.....  
q.b. peperoncino fresco  
.....  
q.b. formaggio grattugiato

### *Procedimento*

- Cuocete la pasta in abbondante acqua salata e nel frattempo mettete gli spicchi d'aglio in una padella con l'olio.
- Aggiungete il peperoncino e lasciate soffriggere per circa due minuti, dopodiché aggiungete anche il pomodoro e lasciate cuocere.
- Scolate la pasta e dopo averla saltata in padella con un po' di acqua di cottura aggregate il sugo.
- Infine spolverate con il formaggio grattugiato e servite.