

## **Pennoni al pomodoro con ricotta di bufala e menta**



**Tempo di preparazione:** 30 min

**Difficoltà:** Facile

## Ingredienti

- Aglio: 1 spicchio
- Menta fresca: q.b.
- Olio evo: 40 gr
- Pennoni: 350 gr
- Ricotta di bufala: 200 gr
- Sale: 1 cucchiaino
- Zucchero: 1 cucchiaino

## For this recipe we used:

Polpa di Pomodoro Biologica 1 barattolo



## Preparazione

In una pentola portate a bollore l'acqua salata e nel frattempo preparate il condimento.

In una padella fate soffriggere uno spicchio d'aglio con l'olio. Aggiungete la **polpa di pomodoro biologica Pomi**, lo zucchero e il sale.

Fate cuocere per 5 minuti. Unite la menta fresca.

Quando la pasta sarà cotta dopo 6 minuti, conditela nella padella assieme al pomodoro e aggiungete la ricotta di bufala.

Mantecate e servite ancora caldo.