



PENNE DI TEFF CON OLIO MANTECATO ALL'AGLIO E PEPERONCINO

Ricetta della scuola di cucina "Cucina 16" di Torino



Ingredienti per 4 persone

250 g Penne di Teff Integrale Felicia
1 testa di aglio
1 peperoncino o più a piacere
Olio extra vergine di oliva q.b.
Sale

Procedimento

Tagliare l'aglio trasversalmente, adagiarlo su un foglio di carta da forno, salare e oliare leggermente. Chiudere in un cartoccio di stagnola. Cuocere in forno a 180°C per circa 50 minuti. Far scaldare 100 ml di olio in un pentolino, unire il peperoncino a piacere, unire l'aglio cotto

(eliminando le bucce esterne), con una piccola frusta amalgamare il tutto fino a formare un'emulsione. Salare leggermente. Cuocere la pasta in abbondante acqua bollente salata, tenendola al dente. In una padella scaldare poco olio, unire 1 o più cucchiaini di olio mantecato

all'aglio. Scolare la pasta e mantecarla nel sugo appena preparato, se occorre utilizzare l'acqua di cottura della pasta per rendere il sugo morbido ma ben legato. Servire la pasta con del parmigiano grattugiato a piacere.