

"Penne alla crudaiola".

Ingredienti:



- *Ruola;*
- *Pomodorini ciliegino;*
- *Una provola;*
- *Olio extravergine d'oliva;*
- *Pasta (penne);*
- *Sale e aromi a piacere.*

Preparazione:



Mondate e lavate bene la ruola e i pomodorini, mettete a macerare per un'oretta abbondante, in una padella antiaderente i pomodorini tagliati a metà, le foglie di ruola, la provola tagliata a dadini, l'olio extravergine d'oliva. Quando dobbiamo fare la pasta, allora passiamo la padella sul fuoco ma molto lento, la pasta scoliamola al dente e la passiamo in padella e la lasciamo saltare in padella giusto un paio di minuti affinché gli ingredienti appassiscano e si amalgamano e gli ingredienti si armonizzano tra di loro. Servite subito finchè la provola è ancora filante.