

# Penne tricolore



Le penne tricolore sono un primo che le mie nonne probabilmente non farebbero mai... o comunque non così. La cucina romagnola non conosce pasta che non sia condita con un sugo, quasi sempre ragù fatto in casa. Io invece a volte sento il bisogno di qualcosa di diverso e ho provato a farlo anche colorato. Tricolore per l'appunto, col verde delle zucchine, il bianco dei cipollotti e il rosso del peperone.

## Ingredienti per 2 persone

200 g di pasta (pennette rigate)  
1 peperone rosso  
1 zuccina  
2 cipollotti (anche 3 se sono molto piccoli)  
1 scalogno  
olio evo  
sale e pepe

## Preparazione

Mettete un filo d'olio evo in una padella antiaderente, tagliate a rondelle lo scalogno e mettetelo in padella. Pulite il peperone, tagliatelo a dadini non troppo grandi e mettetelo a cuocere in padella per circa 10/15 minuti. Nel frattempo tagliate sempre a dadini la zuccina, tagliate a rondelle i cipollotti e aggiungete

**il tutto al peperone in padella. Salate e pepate e lasciate cuocere per altri 10 minuti.**



**Intanto portate a bollore una pentola d'acqua, salate quando l'acqua bolle e mettete a cuocere le penne. Quando queste saranno cotte, scolatele e saltatele in padella insieme a peperone, zucchini e cipollotti. Aggiungete un filo d'olio evo a crudo e servite. La pasta risulterà un po' slegata ma molto saporita, gustosa e soprattutto colorata.**



**[Torna alla Home](#)**

**[Vedi altri Primi](#)**

**[Vedi tutte le Ricette](#)**