



## *Receta: Penne rigati (mostachotes) con salsa de alcaucil*

### Ingredientes

8 alcauciles tiernos | 5 dientes grandes de ajo | Albahaca | Aceite de oliva | Sal fina | Una pizca de azúcar | Pimienta negra | 2 kgs. tomates frescos maduros perita | 1 paquete de 500 grs. de Penne Rigatti o mostacholes (preferentemente pasta de sémola grano duro) italianos.

### Preparación

Pelar los alcauciles (sacarle las hojas y quitar el cabo, dejar sólo algunas hojitas tiernas y el cabo reducido). Sumergirlos 5 minutos en agua con un poco de limón a fin de que mantengan el color.

Rehogar en una sartén con aceite de oliva los 2 ajos finamente picados.

Enjugar los alcauciles con abundante agua, escurrirlos, cortarlos en 4 partes y agregarlos a la sartén y saltearlos unos minutos a fuego medio.

En otra sartén con mayor altura y diámetro rehogar 3 dientes de ajo picados, agregar unas hojas de albahaca y cocinar a fuego medio unos minutos.

Agregar a ésta última preparación los tomates peritas pelados y sin semillas, la pimienta negra molida en el momento y una pizca de azúcar. Verter en esta preparación el contenido de la sartén donde se sellaron los alcauciles.

Cocinar durante 20 minutos, hasta que el alcaucil esté tierno.

En una cacerola grande hervir abundante agua con un puñado de sal gruesa y verter el contenido del paquete de pastas. Cocinarlas a fuego máximo respetando el tiempo de cocción que indica el paquete. Retirar la olla del fuego, colar y escurrir los fideos, mezclarlos con la salsa de alcauciles, reposarlos unos segundos y servir con queso parmesano rayado. Acompañarlos con un buen vino tinto.