



Bimby: Penne rigate con bietole e olive nere - [Visualizza sul sito](#)
di Sconosciuto

Ingredienti per 4 persone:

300 gr. di penne rigate
200gr. di pomodoro fresco
300 gr. di bietole pulite
50 gr. di olive nere snocciolate
20gr. di pecorino grattugiato
40gr. di olio extravergine di oliva
1 scalogno
un pizzico di zucchero
1 cucchiaino di dado Bimby
sale e pepe q. b.

Mettere le olive e le bietole nel boccale e tritare grossolanamente: 30 sec. vel. 4. Mettere da parte.
Preparare un soffritto con olio, scalogno e peperoncino: 3 min. 100° vel. 4. Unire il pomodoro e cuocere:
3 min. 100° vel. 3, aggiungere un pizzico di zucchero, il sale o un cucchiaino di dado Bimby. Inserire la
farfalla, versare 400 gr. di acqua e portare ad ebollizione: 5 min. 100° vel. 1.
Aggiustare di sale e cuocere la pasta per il tempo indicato sulla confezione.
A 5 o 6 minuti da fine cottura, aggiungere il trito di bietole e olive. Servire calda con una spolveratina di
pecorino.