

Penne integrali con pomodorini freschi, cipolla di Tropea e vinaigrette al timo



Ingredienti (per 1 porzione)

80 g di penne integrali Bio, Logico Despar

1/3 di cipolla di Tropea
5 pomodorini Pachino
1 rametto di timo fresco
mezzo cucchiaino di aceto di mele

Procedimento

1. Mondo, lavo, asciugo e tagliando la cipolla a fettine e i pomodorini a spicchi.
2. Preparo la vinaigrette versando in un bicchiere olio, aceto e foglie di timo ed emulsionando con una frusta manuale o con una forchetta.
3. Faccio cuocere al dente la pasta in acqua bollente per il numero di minuti indicato sulla confezione.
4. Scolo la pasta e la verso in una ciotola capiente con le verdure e la vinaigrette; mescolo bene. Posso servire sia calda che fredda.