

PRIMI PIATTI

# Penne all'arrabbiata

di: *Cookaround*

LUOGO: *Europa / Italia*

DOSI PER: *4 persone*    DIFFICOLTÀ: *bassa*    PREPARAZIONE: *5 min*    COTTURA: *15 min*    COSTO: *basso*

REPERIBILITÀ ALIMENTI: *facile*



Le penne all'arrabbiata sono un piatto tipico della nostra capitale, il piatto che ogni buon romano mangia almeno una volta a settimana! La ricetta delle penne all'arrabbiata ha preso piede in tutta Italia, il segreto? Il peperoncino! Più ne mettete e più è una vera pasta all'arrabbiata!

## INGREDIENTI

PENNE 400 gr  
POMODORI PELATI IN SCATOLA 400 gr  
PEPERONCINO ROSSO PICCANTE 2  
PECORINO ROMANO grattugiato - 100 gr  
SPICCHIO DI AGLIO 3  
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4  
cucchiaini da tavola  
SALE

## PREPARAZIONE

**1** Mettete subito sul fuoco una pentola colma d'acqua adeguatamente salata per la cottura della pasta.

Fate scaldare un abbondante giro d'olio extravergine d'oliva in una padella, tritate l'aglio e fatelo soffriggere nell'olio caldo.

Tagliate i peperoncini a pezzetti ed unite anch'essi alla padella.



**2** Non appena l'olio inizia a sfrigolare, spegnete il fuoco in questo modo l'olio si insaporirà senza che l'aglio si bruci.

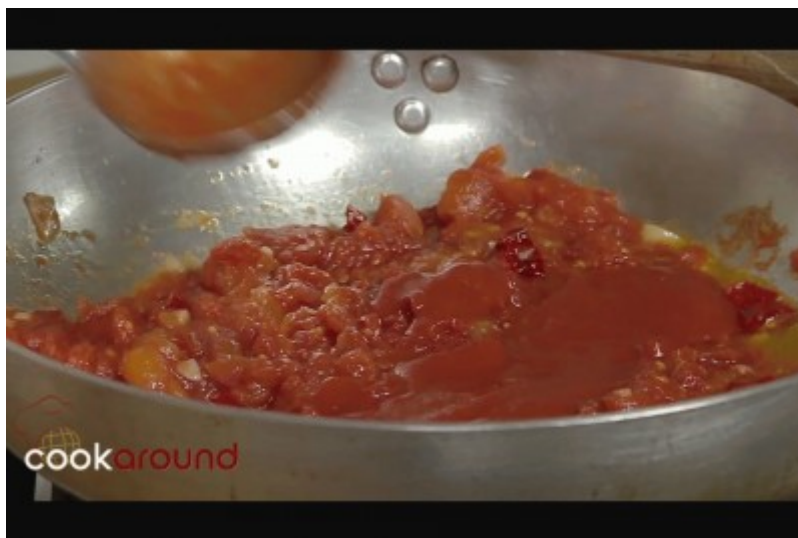
Nel frattempo tritate grossolanamente al coltello i pomodori pelati, rimettete la padella sul fuoco e unite i pomodori.



- 3 Lasciate insaporire il sugo, qualora risultasse troppo asciutto diluitelo con un po' di succo di conserva dei pelati.

Mescolate bene il sugo per amalgamare bene gli ingredienti, salate adeguatamente, abbassate la fiamma e lasciate che il sugo continui a cuocere lentamente; regolate di sale se necessario.





- 4 Nel frattempo tuffate le penne nell'acqua bollente e portatele ad una cottura al dente.



- 5 Scolate la pasta e trasferitela nella padella con il sugo, saltatela brevemente e servitela immediatamente spolverizzandola con abbondante pecorino grattugiato.



NOTE