

PRIMI PIATTI

Penne all'arrabbiata con pomodoro fresco

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#) / [Lazio](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [molto bassa](#) PREPARAZIONE: [10 min](#) COTTURA: [15 min](#) COSTO:

[basso](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [molto facile](#)



INGREDIENTI

PENNE 400 gr
POMODORI ½ kg
PEPERONCINO ROSSO PICCANTE 1
SALE
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4
cucchiari da tavola
SPICCHIO DI AGLIO 3
PREZZEMOLO 1 ciuffo
SALE

PREPARAZIONE

1 Soffriggete l'aglio con tanto peperoncino.



2 Aggiungete il pomodoro e regolate di sale.



3 Nel frattempo lessate le penne in abbondante acqua salata, scolatele al dente e conditele col sugo preparato e una cucchiaiatina di prezzemolo tritato.