

PRIMI PIATTI

# Penne all'arrabbiata con pomodoro fresco

di: *Maria*

---

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  
cucchiaini 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 cucchiata di prezzemolo tritato.