

PRIMI PIATTI

Penne all'arrabbiata

LUOGO: Europa / Italia

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

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



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

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!

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.

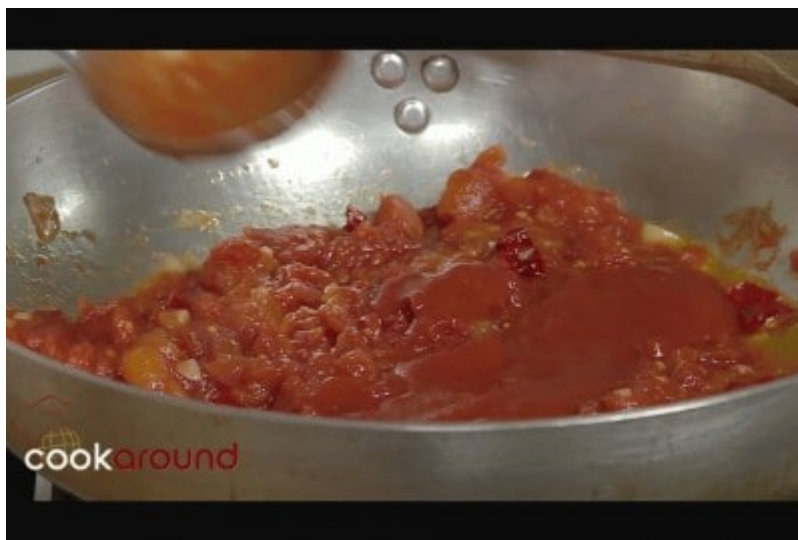
Nel frattempo tritate grossolanamente al coltello i pomodori pelati, rimettete la padella sul fuoco e unite i pomodori.



- 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.

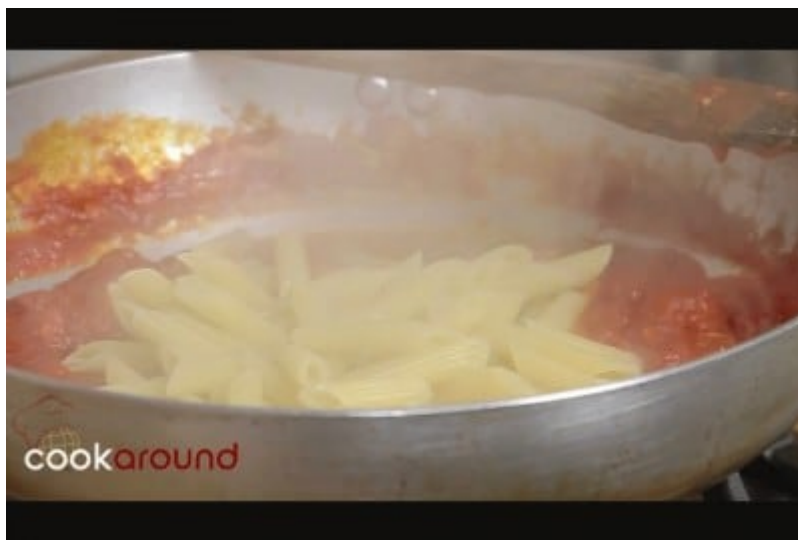




- 4 Nel frattempo tuffate le penne nell'acqua bollente e portatele ad una cottura al dente.



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



NOTE

Fin dalla sua scoperta da parte dei conquistadores spagnoli che sbarcarono nel sud America, il peperoncino ha conosciuto una diffusione, una ascesa e un apprezzamento notevole in tutto il mondo. Agli esordi sulle tavole europee, venne messo molto spesso a paragone col pepe anche se presentano sostanziali differenze. Il peperoncino può essere sia piccante che dolce, a volte ornamentale; in sudamerica una varietà viene considerata e usata alla stregua del prezzemolo mentre ci sono tipi di peperoncino talmente piccanti che il loro utilizzo necessita dei guanti per evitare ustioni. E' considerato un ingrediente afrodisiaco e comunque si presenti, piccolo, grande, tondo o a forma di cornetto, i suoi colori sono splendidi, sgargianti e lucidi.