

Penne all'arrabbiata

ingredienti

200 g di penne
400 g di polpa di pomodoro
uno spicchio d'aglio
un piccolo peperoncino
un cucchiaino colmo di prezzemolo tritato
olio extravergine d'oliva
pecorino romano per servire



PREPARAZIONE

5 min

COTTURA

15 min

TEMPO TOTALE

20 min

2 persone

procedimento

In una pentola, portare ad ebollizione abbondante acqua salata e, quando bolle, lessarvi la pasta.

Nel frattempo, pelare l'aglio e tagliarlo a pezzetti. In un saltapasta, scaldare tre cucchiaini di olio e rosolarvi l'aglio con il peperoncino, quindi unire il pomodoro, regolare di sale e far cuocere per circa 10-15 minuti, o comunque fino a che non risulterà addensato.

Quando la pasta sarà cotta, scolarla e trasferirla nel saltapasta e saltare qualche minuto a fiamma vivace per distribuire il condimento. Cospargere con il prezzemolo tritato e servire subito, accompagnando con pecorino grattugiato.