

# Penne all'arrabbiata

## ingredienti

200 g di penne  
400 g di polpa di pomodoro  
uno spicchio d'aglio  
un piccolo peperoncino  
un cucchiaio 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 cucchiai 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.