

PENNE ALL'ARRABBIATA

Se avete voglia di un piatto stuzzicante, ricorrete alle classiche penne all'arrabbiata, di consolidato effetto. Il nome caratteristico di questo piatto, "all'arrabbiata", si deve al peperoncino, che fa "infuriare" il gusto. La ricetta è tipica della cucina romana e pare che sia nata nel '900 dall'estro creativo di un cuoco che voleva realizzare una variante al sugo all'amatriciana

Ingredienti per 4 persone • Penne: g 350 • Pomodori: g 400 • Uno spicchio di aglio • 2 peperoncini • Basilico • Olio extravergine di oliva • Sale

Lavate i pomodori, sbollentateli in

acqua per 10 secondi, sgocciolate, eliminate la pelle, i semi e l'acqua di vegetazione e tagliate la polpa a pezzetti. In una padella con l'olio soffriggete l'aglio e i peperoncini, unite la polpa dei pomodori, salate e cuocete a fiamma mode-

rata per 15 minuti. Cuocete le penne in acqua salata, scolatele, disponetele nel piatto da portata, conditele con il sugo dei pomodori e insaporitele con il basilico tritato.

Tempo di preparazione: 30 minuti

FACILE

