

## Penne all'arrabbiata

Tempo di preparazione: 20 min

Dificultad: Fácil

## **Ingredientes**

Aceite OVE: c/n.Ajo: 1 diente

Guindilla fresca: c/n.Penne rigate: 180 g

Perejil: c/n.Sal: c/n.



## **Preparación**

- 1. Calentar una sartén en el fuego y dorar en aceite de oliva virgen extra un diente de ajo y la guindilla fresca cortada finamente.
- 2. Añadir el *tomate* y la sal, y cocer durante 10 minutos.
- 3. Mientras tanto, poner a hervir el agua, añadir sal y poner a cocer los penne.
- 4. Escurrir la pasta a 3/4 de la cocción y colocarla en la sartén con la salsa, añadir un cucharón de agua y finalizar la cocción.
- 5. Saltear con aceite de oliva virgen extra y perejil fresco picado.

## For this recipe we used:

Pulpa de Tomate 240 gr

