

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

