

Le Ricette

Tutto il buono del mondo in un blog

Penne all'arrabbiata

Strawberry · Tuesday, October 25th, 2011

Ingredienti:(4 persone)

- 400gr penne
- 400gr pomodori
- uno spicchio di aglio
- 2 peperoncini
- basilico
- prezzemolo
- olio extravergine
- sale

Preparazione:

Lavate i pomodori e sbollentateli in acqua calda per 20 secondi, sgocciolateli, spellateli, eliminate i semi e tagliate la polpa a pezzetti. In una padella versate dell'olio, lo spicchio di aglio e i peperoncini, fate soffriggere, aggiungete la polpa di pomodori, salate e lasciate cuocere per 15 minuti a fuoco moderato. Cuocete la pasta in acqua salata, scolate, disponetele in un piatto da portata e condite con il sugo, cospargete con prezzemolo e basilico tritati finemente.

This entry was posted on Tuesday, October 25th, 2011 at 3:13 pm and is filed under [Italiane](#), [Primi](#), [Ricette](#)

You can follow any responses to this entry through the [Comments \(RSS\)](#) feed. You can skip to the end and leave a response. Pinging is currently not allowed.