

PENNE ALL'ARRABBIATA 1

Ingredienti per 4 persone:

- olio d'oliva,
- 1 spicchio di aglio,
- poco sale,
- 1 peperoncino,
- pomodori pelati,
- sale,
- pasta tipo penne.

Prendere una pentola, mettere dell'olio e uno spicchio d'aglio e un po' di sale e un peperoncino, a fuoco basso aspettate che si arrosoli il tutto.

Mettete i pelati e schiacciateli bene nella stessa pentola.

Dopo venti minuti circa annusate il tutto e aggiungete del sale se è necessario (odore poco piccante).

Buttate la pasta preventivamente in ebollizione, scolatela e mettetela nella pentola assieme al sugo per qualche minuto sulla fiamma bassa prima di servire nei piatti.