

PENNE ALL'ARRABBIATA 2

Ingredienti per 4 persone:

- 350 g di pasta tipo penne lisce,
- 500 g di pomodori pelati,
- 2 spicchi di aglio,
- 6 cucchiaini di olio d'oliva,
- 1/2 peperoncino,
- prezzemolo,
- sale.

In una padella scaldate l'olio e fatevi imbiondire gli spicchi d'aglio con il peperoncino spezzettato. Togliete l'aglio appena ha preso colore, aggiungete i pomodori ben sgocciolati e tagliati a pezzetti, salate. Cuocete per un quarto d'ora circa. Lessate la pasta, scolatela al dente, passatela nella padella della salsa e fate insaporire a fuoco vivo. Passate sul piatto da portata caldo e cospargete con il prezzemolo tritato. Servite.