

Penne all'arrabbiata

Le **penne all'arrabbiata** sono un primo piatto tipico della tradizione culinaria romana molto semplice da realizzare. Sono caratterizzate da un gusto intenso e deciso, attenzione però a dosare il peperoncino secondo il gusto personale o quello degli ospiti.

Le **penne all'arrabbiata** che vi proponiamo sono nella versione più semplice, ma ce ne sono molte varianti, fra le quali alcune che prevedono l'utilizzo di una bella spolverizzata di Pecorino o Parmigiano. Il mio consiglio, per una ricetta veramente speciale, è quello di scegliere un pomodoro di ottima qualità.

INFORMAZIONI

- 2 persone
- **410Kcal** a porzione
- difficoltà **facile**
- pronta in **30 minuti**
- ricetta **vegetariana** e **vegan**
- ricetta **light**

INGREDIENTI

- 1 cipolla bionda di piccole dimensioni
- 1 spicchio di aglio
- Peperoncino piccante a piacere
- 4 rametti di prezzemolo
- 2 cucchiaini di olio extravergine di oliva
- Sale
- 250 g di Polpa di pomodoro a cubetti
- 160 g di pasta tipo penne o mezze penne

PREPARAZIONE

- Pulire la cipolla rimuovendo le estremità e lo strato esterno di consistenza cartacea, quindi tritarla molto finemente assieme allo spicchio d'aglio anch'esso spellato.
- Se il peperoncino è fresco lavarlo, affettarlo e privarlo di parte dei semi. Se è secco spezzettarlo.
- Mettere in una padella l'olio, il trito e farlo dorare a fiamma dolce.
- Unire quindi il peperoncino, mescolare, lasciar cuocere per qualche minuto, quindi unire il pomodoro. Unire un pizzico di sale e proseguire la cottura per 10-15 minuti, a fiamma media e senza coperchio, oppure con una retina paraspruzzi sopra. Mescolare di tanto in tanto e a fine cottura assaggiare e regolare eventualmente di sale.
- Nel frattempo lavare il prezzemolo, selezionarne le foglie e tritarle finemente con la mezzaluna su un tagliere.
- Quando il sugo sarà cotto unire un po' di prezzemolo tritato, mescolare e tenere coperto.
- Lessare la pasta in abbondante acqua salata e, poco prima di scolarla, accendere il fuoco nella padella del condimento. Saltare la pasta scolata a fiamma vivace nella padella del condimento per qualche minuto, girando di frequente.
- Servire immediatamente decorando con altro prezzemolo tritato.

PASTA DI ABBINAMENTO IDEALE

Penne, mezze penne

STAGIONE

Ricetta per tutte le stagioni

AUTORE

Ricetta realizzata da Barbara Farinelli. Fotografia di Giovanni Caprilli. Tutti i diritti riservati.

