



Penne all'arrabbiata



Tiempo de preparación: 20 min.

Dificultad: Fácil

Ingredientes (2 personas)

- **Ingredientes**

- Tomate finamente troceado 26.6oz 240 gr
- Aceite OVE c/n.
- Ajo 1 diente
- Guindilla fresca c/n.
- Penne rigate 180 g
- Perejil c/n.
- Sal c/n.

Para esta receta hemos usado:



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.