



PARTECIPA AL NOSTRO BLOG

DANTE

Scrivi a ricettedifamiglia@oliodante.com
e chiedi un consiglio allo chef di Olio Dante

PENNETTE ALL'ARRABBIATA

cucinoeracconto.blogspot.it



Ingredienti:

350 g di pasta tipo penne
1 barattolo di polpa di pomodoro
1 spicchio di aglio
1 ciuffetto di prezzemolo
Olio Extravergine di Oliva Dante q.b.
Sale iodato q.b.
Peperoncino q.b.

Preparazione:

Mettere a cuocere la pasta in acqua bollente, nel frattempo tritare l'aglio finemente, mettere a soffriggere l'aglio in padella con dell'olio extravergine di oliva, aggiungete la polpa di pomodoro. Aggiungete metà del barattolo di acqua, aggiungete poi il peperoncino a piacere, il sale iodato e il prezzemolo, lasciar cuocere fino ad addensare il sugo. Scolate la pasta e amalgamate bene il tutto e servite.

DANTE



oio

vero