



(<https://www.ricetteregionali.net/>)

Penne all'arrabbiata



4 Persone

primi Categoria

facile Difficoltà

20 minuti Tempo

Attrezzatura : **una pentola, una padella**

Ingredienti

- 400 gr di penne
- 100 gr di pancetta tagliata a dadini
- 500 gr di pomodori pelati
- Uno spicchio d'aglio
- 2 peperoncini
- Basilico, sale ed olio
- 100 gr di parmigiano grattugiato

Preparazione Penne all'arrabbiata

Passo 1.

Fate dorare, nell'olio, l'aglio insieme ai peperoncini.

Passo 2.

Toglietelo, aggiungete la pancetta e fate soffriggere per qualche minuto.

Passo 3.

Aggiungete il pomodoro, il sale e lasciate sul fuoco per circa venti minuti.

Passo 4.

Lessate al dente le penne, conditele con il sugo e servitele con il parmigiano e una foglia di basilico.

Note

- ✓ **Nazionalità:** Italiana
- ✓ **Pubblicata:** 01/10/2015
- ✓ **Calorie:** 0 a porzione
- ✓ **Rating:** 4.0 (1 review)
- ✓ **Autore:** Carmelo Scuderi (<https://www.facebook.com/ricetteregionali>)