

PENNE ALL'ARRABBIATA



Ingredienti per 6 persone:

500g di penne
1 kg di pomodori,
1 cipolla
Peperoncino
Basilico
Aglio
1 dl di olio extravergine
d'oliva
sale



Preparazione:

Lavare i pomodori, tagliarli a pezzi e metterli a cuocere a freddo con la cipolla tagliata a grosse fette, l'aglio, il basilico ed il peperoncino. Far sobbollire fino a che la salsa si è addensata, quindi passarla o limitarsi ad eliminare la cipolla e l'aglio. Cuocere 500 g di penne in abbondante acqua salata, scolarla al dente. Metterla in una larga padella con la salsa e farla saltare a fuoco vivace per qualche minuto; servire subito.