Pomì
O Così. O Pomì.

Penne all’arrabbiata



Tempo di preparazione: 20 min
Difficoltà: Facile

Ingredienti

- Aglio: 1 spicchio
- Olio evo: q.b.
- Penne rigate: 180 gr
- Peperoncino fresco: q.b.
- Prezzemolo: q.b.
- Sale: q.b.

Preparazione

1. Scaldare sul fuoco una padella e rosolare in olio extravergine d’oliva uno spicchio d’aglio e il peperoncino fresco tagliato finemente.
2. Aggiungere la ***Polpa fine Pomì***, il sale e cuocere per 10 minuti.
3. Nel frattempo portare ad ebollizione l’acqua, salarla e buttare le penne.
4. Scolare la pasta a 3/4 di cottura nella padella del sugo, aggiungere un mestolo di acqua e completare la cottura.
5. Mantecare con olio extravergine di oliva e prezzemolo fresco tritato.

For this recipe we used:

Polpa Fine 240 gr

