



Penne all'arrabbiata

Zutaten für

- | | |
|---|---|
| » 500 g Penne
<i>500 g di penne</i> | » 1 Zehe Knoblauch
<i>1 spicchio d'aglio</i> |
| » 500 g reife Tomaten
<i>500 g di pomodori maturi</i> | » 1 kleine Chili
<i>1 peperoncino piccante</i> |
| » 100 g Olivenöl extra vergine
<i>100 g di olio extravergine d'oliva</i> | » Salz
<i>sale</i> |
| » 100 g Pecorino
<i>100 g di pecorino</i> | |

Zubereitung

Vorbereitung

1. Penne in einem großen Topf mit reichlich gesalzenem Wasser kochen, bis sie sehr al dente sind.

2. Pomodori unter fließendem Wasser waschen und würfeln.

3. Knoblauch schälen und in Scheiben schneiden.

4. Peperoncino nach Belieben zerkleinern.

Zubereitung

1. In einer großen Pfanne das Olivenöl erhitzen und darin den Peperoncino und den Knoblauch anbraten. Den Knoblauch nach dem Braten entfernen.

2. Die gewürfelten Pomodori hinzufügen und die Sauce bei starker Hitze köcheln lassen, bis sie eindickt.

3. Die abgetropften Penne in die Pfanne geben und gut mit der Sauce vermischen.

4. Das Gericht heiß servieren und mit frisch geriebenem Pecorino bestreuen.