

# Penne all'arrabbiata



## Ingredienti

- 350 grammi penne rigate
- 500 grammi pomodori maturi
- 1 cipolla
- 2 spicchi aglio
- 2 peperoncini piccanti freschi
- 1 ciuffo prezzemolo
- pecorino grattugiato
- olio extravergine di oliva
- sale

## Preparazione

- Sbollentate i pomodori, pelateli, privateli dei semi e tagliateli a pezzetti.
- Tritate la cipolla con l'aglio e i peperoncini, privati dei semi, e ponete il tutto a rosolare in un tegame con 4 cucchiari di olio.
- Quando il soffritto sarà imbiandito, unite i pomodori e lasciate cuocere a fuoco vivace, mescolando spesso, per circa 5 minuti.
- In una pentola portate a bollore abbondante acqua salata, tuffatevi le penne e scolatele al dente; versatele in una zuppiera, conditele con il sugo, cospargetele con prezzemolo tritato e pecorino grattugiato e servite.