



ANTONELLOCOLONNÀ

## PENNE ALL'ARABBIATA

### INGREDIENTI PER 4 PERSONE

500g di penne d'Aragona

500g di pomodori pelati

3 rametti di prezzemolo

Olio extravergine di oliva

2 spicchi di aglio

1 peperoncino fresco

sale

100g di pecorino romano

### PROCEDIMENTO

In una padella, fate soffriggere dolcemente l'olio con l'aglio e il peperoncino tagliato a fettine, e i gambi del prezzemolo, togliere dal fuoco eliminando aglio e prezzemolo e far raffreddare. A questo punto aggiungere i pomodori aggiustare di sale e portare a cottura.

Scolate le penne d'Aragona al dente e unirle al sugo, spolverando con prezzemolo tritato finissimo. Impiattare guarnendo con pecorino romano grattugiato.