

## 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.

## For this recipe we used:

Polpa Fine 240 gr



## 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 Pomi**, 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.