

Le penne all'arrabbiata sono un piatto tipico del Lazio. Questa regione ci regala un piatto ormai divenuto parte della cultura culinaria dell'intero stivale, così come successo per gli spaghetti cacio e pepe. Una specialità preparata con pochi e semplici ingredienti ma dal sapore deciso, realizzata con un sugo di pomodori fatti saltare in aglio e peperoncino. Il tocco finale? Il gusto intenso del pecorino per la spolverata finale della pietanza. Le penne all'arrabbiata sono una preparazione riscoperta recentemente, spesso usata come spuntino notturno in occasione di raduni fra amici perché di semplice e rapida realizzazione. Il nome arrabbiata è singolare. In realtà pare derivi dal fatto che a causa del peperoncino chi mangia le penne all'arrabbiata rischia di diventare rosso in volto, tipico colore del volto delle persone arrabbiate, da cui appunto deriva il nome questo piatto.

### Ingredienti:

**Penne Rigate** 400 g

**Aglio** (circa 2 spicchi) 6 g

**Olio** extravergine di oliva 40 g

**Pecorino** romano grattugiato 100 g

**Peperoncino** intero 5 g

**Prezzemolo** tritato 3-4 cucchiari 8 g

**Pomodori** grappolo ramato 400 g

### Preparazione:



Per preparare le penne all'arrabbiata, iniziate dalla preparazione del sugo, iniziando dalla pulizia e dal taglio dei pomodori. Prendete i pomodori e sciacquateli sotto abbondante acqua. Quindi eliminate il piccolo verde (1) ed incideteli leggermente effettuando una sorta di x in corrispondenza del punto in cui avete tolto il piccolo (2). Questo passaggio consente un più rapida eliminazione della buccia esterna da cotti. Poi prendete un tegame dai bordi

alti, riempitelo di acqua, portate a bollore e sbollentate i pomodori per alcuni secondi (3).



Aiutandovi con una schiumarola scolateli e riponeteli in una ciotola con ghiaccio freddo (4). Ora privateli della buccia (5), eliminate i semi interni e tagliateli a metà, quindi in quarti e poi a piccoli cubetti (6). Riponete i cubetti in una ciotolina e tenete da parte.



Poi prendete un peperoncino, tagliatelo a metà e ricavatene i semi interni e delle piccole striscioline (7). A questo punto prendete una padella antiaderente, versate l'olio a filo. Fate rosolare uno spicchio di aglio (intero o schiacciato a seconda dei vostri gusti) con i semi del peperoncino (8) e mescolate bene con un cucchiario di legno per evitare che si brucino. Quindi aggiungete i pomodori tagliati a cubetti e lasciate cuocere per alcuni secondi per evitare che i pomodori si sfaldino (9) mescolando bene con un cucchiario di legno per consentire una cottura uniforme. Aggiustate di sale e pepe.



A cottura ultimata togliete l'aglio (10). Nel frattempo prendete un tegame dai bordi alti, aggiungetevi l'acqua e portate a bollore. Versatevi la pasta e lasciate cuocere (11). Quando sarà cotta scolatela e unitela nella padella con il sugo (12).



Aggiungete il prezzemolo fresco tritato finemente ed amalgamate bene gli ingredienti (13). Quindi impiattate ed aggiungete il pecorino grattugiato (14). Quindi servite e gustate (15)!

#### Conservazione

Conservate le penne all'arrabbiata, chiuse in un contenitore ermetico e riponetelo in frigorifero per 2 giorni al massimo. Si sconsiglia di congelare.

