

PRIMI PIATTI

Pasta all'arrabbiata

Tradizione: Lazio

DOSI

4 persone

Ingredienti per 4 persone

Pasta tipo penne rigate	320 g
Pomodori pelati in scatola	400 g
Olio d'oliva extra-vergine	2 cucchiai
Formaggio parmigiano	20 g
Pancetta affumicata	100 g
Aglione	1 spicchio
Peperoncino piccante	1
Sale	

Preparazione

- 1 Tagliate a dadini la pancetta, pelate lo spicchio di aglio. Fate scaldare in una casseruola 2 cucchiai di olio e fatevi rosolare a fuoco vivo l'aglio e la pancetta per 5 minuti.
- 2 Abbassate la fiamma, quindi aggiungetevi i pomodori pelati, dopo aver scolato il loro liquido. Unite un pezzetto di peperoncino, salate e lasciate cuocere per circa tre quarti d'ora.
- 3 Nel frattempo avrete messo a bollire 4 litri di acqua in una pentola e quando l'acqua bolle, aggiungete 2 cucchiai di sale grosso, poi la pasta, mescolate, abbassate la fiamma e lasciatela cuocere, mescolando di tanto in tanto.
- 4 Quando la pasta è cotta al dente, scolatela, versatela in una zuppiera e conditela con il sugo e con 2 cucchiai di parmigiano grattugiato. Mescolate in modo da amalgamare bene tutti gli ingredienti. Servitela ben calda.