



Pâtes

Penne all'arrabiata



40 min **20 min** **20 min**

TEMPS TOTAL

PRÉPARATION

CUISON

0

REPOS

344

CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour les penne

250 g **Pâtes Penne**
3 pincée(s) **Piment de Cayenne**
2 **Gousse(s) d'ail**
400 g **Pulpe de tomate**
5 tige(s) **Persil plat**
1 c. à soupe **Huile d'olive**
50 g **Parmesan**
1 **Gros sel**

Étape 1

Cuisson de pâtes

- 1 Mettre à chauffer sur feu vif une grande quantité d'eau salée dans une casserole.
- 2 A ébullition, jeter les pâtes dans l'eau et remuer de suite afin qu'elles ne restent pas collées les unes aux autres.
- 3 Faire cuire selon les indications portées sur le paquet.
- 4 Quand elles sont "al dente", c'est-à-dire bien cuites mais encore un peu fermes, les égoutter sans trop insister et les verser de suite dans la sauce.

Étape 2

Préparation de la sauce

- 1 Eplucher et hacher grossièrement l'ail.
- 2 Mettre une grande poêle sur feu moyen, y ajouter l'huile d'olive.
- 3 Quand elle est chaude, ajouter l'ail et le piment et laisser sur le feu jusqu'à ce que l'ail commence à brunir mais sans trop insister. Il ne doit pas brûler sinon il devient amer.
- 4 Ajouter la tomate et bien mélanger.
- 5 Laisser sur le feu, à découvert, pendant une dizaine de

minutes, le temps que toutes les saveurs se mélangent et se développent et que la sauce réduise un peu.

- 6 Ajouter les penne, mélanger, couvrir et laisser reposer 3 minutes avant de servir.

Étape 3

Dressage

- 1 Laver, sécher et hacher très grossièrement le persil et en saupoudrer le plat.
- 2 Servir avec du parmesan râpé.