

heute gibt es...

Penne all'arrabiata



Ingredienti: (Per 4 persone)

- 400g Penne
- 400g Dosentomaten
- 2 spicchi di aglio
- peperoncino rosso (quantità a piacere e percezione nitidezza)
- 2 EL Olivenöl
- Sale
- prezzemolo fresco

Preparazione:

1. Finemente dati l'aglio e tagliare peperoncino a fettine sottili. Insieme danno l'olio in una padella e soffriggere a fuoco lento.
2. I pomodori in scatola dopo la rimozione del codolo - Posso controllare questi prima dell'uso, rimuovere parti verdi e guscio ancora a volte esistente - schiacciarle con una forchetta e aggiungere il resto degli ingredienti.
3. Condire il pomodoro con sale e lasciarli cuocere finché la salsa si addensa un po '. Non dimenticate di mescolare.
Attenzione: Si prega di notare i sali che la salsa contiene quindi meno liquidi. in modo da dare una migliore poi ancora aggiungere il sale!
4. le penne cuocere nel frattempo in acqua salata al dente.
5. Una volta che la pasta è al dente, metterli in padella per Sugo e mescolate bene il tutto.
6. si sviluppa sulla pasta prima di servire po 'di prezzemolo. Fatto.



