LA BELLE VIE | Tous les ingrédients pour passer derrière les fourneaux

Penne all'Arrabbiata

Pour 2 personnes | Très facile

37 min | 0.88€ La portion (prix indicatif)

La sauce arrabbiata est une sauce piquante de la cuisine italienne. La recette traditionnelle est une base de sauce tomate mijotée avec de l'ail et du piment et agrémentée d'un peu de persil ou de basilic frais

Les ingrédients

- **160 g** de Pâte Penne Rigate
- **200 g** de Tomate pelée au jus
- **1 gousse** de Ail
- **1 pièce** de Piment entier séché
- **0.25 bouquet** de Persil plat frais

Étapes de préparation

Préparation : 12 min | **Cuisson :** 25 min | **Attente :** 0 min

1. Écrasez grossièrement 200 g de tomates entières pelées en conserve à la main ou à la fourchette.
2. Hachez les feuilles de persil. Mettez de côté deux tiges (sans les feuilles).
3. Mettez dans une poêle de l'huile d'olive, la gousse d'ail entière épluchée, le piment sec et les deux tiges de persil. Chauffez à feu moyen pendant 2 minutes.
   Note : mettez 2 piments si vous n'êtes pas sensible au piquant.
4. Versez les tomates écrasées. Mélangez pour incorporer l'huile aux tomates.
   Ajoutez l'équivalent d'une càs de persil haché. Mélangez.
   Couvrez la poêle. Faites cuire une quinzaine de minutes à feu doux.

5. En parallèle, faites bouillir de l'eau salée dans une casserole pour y cuire les pâtes (5 g/½ càs de sel pour 1 L d'eau).
   Ici, on fait précuire les pâtes dans l'eau puis on finit la cuisson cinq minutes dans la sauce.
   Donc, si vos pâtes cuisent en 8 minutes (al dente), faites-les cuire trois minutes dans l'eau et cinq minutes dans la sauce. Lancez la cuisson des pâtes en conséquence : ici, dix minutes après que la sauce ait commencé à cuire.
   Faites donc cuire 160 g de penne dans l'eau bouillante. Après 15-20 minutes, la sauce doit avoir épaissi et l'huile doit ressortir en surface.
6. Transvasez les pâtes dans la sauce avec deux louches de l'eau de cuisson des pâtes. Mélangez. Continuez la cuisson cinq minutes à couvert en ajoutant de l'eau si besoin.
7. Vérifiez la cuisson des pâtes (al dente) et la consistance de la sauce qui doit napper les pâtes. Enlevez l'ail, le piment et les tiges de persil. Éteignez le feu. Ajoutez 1 càs de persil haché. Mélangez, c'est prêt !
   Servez avec plus de persil frais si vous voulez