

Penne all'arrabbiata

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: andrea



Suroviny

Porce: 4

- Penne 300 g
- Sůl 1 špetka
- Anglická slanina 225 g
- Cibule 2 ks
- Malé chilli papričky 2 ks
- Loupaná rajčata 400g 1 plechovka
- Pepř černý mletý 1 špetka
- Bazalka 0.5 svazek
- Sýr Pecorino 175 g

Doba přípravy: 25 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Zařazení: Oběd

Země: Itálie

Počet porcí: 4

Postup:

Penne uvaříme v osolené vodě na skuk, slijeme je a necháme okapat. Slaninu nakrájíme na kostičky a orestujeme ji na pánvi.

Cibule oloupeme, nadrobno nasekáme, přidáme ke slanině a společně opečeme. Chilli papričky

očistíme, rozpůlíme, zbavíme peciček, omyjeme a nadrobno nakrájíme. Přidáme na pánev a vše znovu podusíme. rajčata nahrubo nakrájíme a i s nálevem přidáme na pánev. Vše podusíme 8 minut, osolíme a opepříme.

Bazalku omyjeme, osušíme a otrháme lístky. Nakrájíme je na proužky a přidáme k omáčce.

Sýr nastrouháme, polovinu zamícháme do omáčky. teplé nudle přimícháme do omáčky a posypeme zbylým sýrem.