



Penne all'arrabbiata

Pittige Romeinse pasta met een vurige tomatensaus van look en chilipeper. Eenvoudig, snel en verrassend vol van smaak.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
10'	20'	4	Pasta

Ingrediënten

- 400 gr penne
- 800 gr gepelde tomaten (blik)
- 3 teentjes look
- 2 rode pepertjes
- 4 el olijfolie
- verse platte peterselie
- geraspte pecorino of parmezaan
- peper en zout

Bereidingswijze

1. Breng een grote pot gezouten water aan de kook voor de penne.
2. Snijd de look in plakjes en de pepertjes in fijne ringetjes. Verwarm de olijfolie in een ruime pan en laat look en peper 2 minuten zachtjes garen.
3. Voeg de gepelde tomaten toe en plet ze met een houten lepel. Kruid met peper en zout en laat de saus 15 minuten zachtjes pruttelen tot ze indikt.
4. Kook ondertussen de penne beetgaar volgens de verpakking en giet af, maar houd een beetje kookwater bij.
5. Schep de penne door de saus en meng goed; voeg een scheutje kookwater toe als ze te dik is.
6. Werk af met gehakte peterselie en geraspte kaas en dien meteen op.

Ontdek meer recepten op [kookpot.be](https://www.kookpot.be)