



## 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    |
|---------------|------------|----------|--------------|
| <b>10'</b>    | <b>20'</b> | <b>4</b> | <b>Pasta</b> |

### Ingrediënten

400 gr penne  
800 gr gepelde tomaten uit blik  
3 teentjes look  
2 rode chilipepertjes  
4 eetlepels olijfolie  
een handvol verse platte peterselie  
geraspte pecorino of parmezaan naar smaak  
zout en zwarte peper

## Bereidingswijze

---

- 1.** Breng een grote pot rijkelijk gezouten water aan de kook.
- 2.** Schil de look en snijd hem in fijne plakjes. Snijd de chilipepertjes in dunne ringetjes en verwijder de zaadjes als je minder pit wilt.
- 3.** Verwarm de olijfolie op een matig vuur in een ruime pan. Voeg de look en de chilipeper toe en laat ze 2 minuten zachtjes fruiten zonder te kleuren.
- 4.** Voeg de gepelde tomaten toe en plet ze grof met een houten lepel of vork. Breng op smaak met zout en peper. Laat de saus op een zacht vuur 15 minuten pruttelen tot ze licht indikt.
- 5.** Kook ondertussen de penne beetgaar volgens de aanwijzingen op de verpakking. Schep voor het afgieten een soeplepel kookwater apart.
- 6.** Giet de penne af en schep ze direct door de tomatensaus. Meng goed en voeg een scheutje kookwater toe als de saus te droog is.
- 7.** Werk af met fijngehakte platte peterselie en rijkelijk geraspte pecorino of parmezaan. Dien meteen op.

### Tip

Voeg de zaadjes van de chilipepertjes toe als je van extra pit houdt, of gebruik er maar een als je het gerecht minder scherp wilt houden. De scherpste van chilipepertjes kan sterk verschillen.

### Lekker met

Een knapperig ciabatta of focaccia om de saus op te deppen.

### Dranktip

Een frisse Italiaanse rode wijn zoals een Montepulciano d'Abruzzo past mooi bij de pittige tomatensaus.