

PENNA ALL'ARRABBIATA



COSA SERVE:

- AGLIO
- OLIO
- PEPERONCINO MACINATO
- SALE
- PREZZEMOLO
- PENNE
- POMODORI PELATI

COME SI FA :



SCHIACCIARE PELATI



**SOFFRIGGERE AGLIO E OLIO
IN UNA PADELLA +
ACCENDERE FORNELLO**



METTERE IL PEPERONCINO



**METTERE IL POMODORO IN
PADELLA**



METTERE IL SALE



**CHIUDERE CON IL COPERCHIO
PER 5 MINUTI**



METTERE LA PASTA COTTA



METTERE PREZZEMOLO