

Pasta alla arrabbiata



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **400** gtjestenine
- **400** gsjeckanog paradajza
- **2** cenabijelog luka
- 1ljuta papricica
- **oko 100** gsira (pecorino)
- so
- biber
- mješavina zacina
- peršun ili bosiljak

Priprema

Paradajz zarezati, pa ubaciti u ključalu vodu. Odmah prebaciti u hladnu vodu, pa oguliti i narezati.

Tjesteninu skuhati u slanoj vodi. Na maslinovom ulju propržiti sitno sjeckanu ljutu papricicu i češnjak. im češnjak pusti miris, dodati sjeckan paradajz i pirjati oko 5 minuta. Zacinite, po ukusu. Pastu procijedite i dodajte na umak od paradajza. Sve još kratko dinstajte. Pospite listicima sira i svježim peršunom ili bosiljkom.

Savet

Arrabbiata na arapskom znai ljuto ili bijesno...