

Pasta alla arrabbiata



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **400 g** tjestenine
- **400 g** sjeckanog paradajza
- **2 cene** bijelog luka
- **1** ljuta papricica
- **oko 100 g** sira (pecorino)
- so
- biber
- mješavina zacina
- peršun ili bosiljak

Priprema

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

Tjesteninu skuhati u slanoj vodi. Na maslinovom ulju propržiti sitno sjeckanu ljutu papricicu i cešnjak. im cešnjak 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...