

# GOOP

Giancarlo Giametti

## Pasta *Penne* a la Arrabiata

Comensales: 4

Preparación: 15

### ingredientes

- Sal
- 1 libra de pasta *penne*
- 2 copas de salsa de tomate (ver la receta anterior)
- 1 chile grande, cortado en cuatro piezas (quitarlas semillas si no quieres que salga demasiado picante)
- 2 cucharas de aceite oliva
- 1/2 taza de queso *pecorino* (aproximadamente 1 1/2 onzas)

### preparación

En una olla grande, hervir agua con sal. Hervir la pasta *penne* durante dos minutos menos que te digan en las instrucciones. Mientras, calentar la salsa de tomate con las piezas de chile en una sartén grande a fuego lento para introducir el chile a la salsa. Conservar un poco de agua, como un cuarto de una taza, del agua que has utilizado para preparar la pasta, escurrir la pasta y agregarla a la sartén con la salsa. Remover la pasta y salsa con el aceite de oliva y dejarla así durante dos minutos a fuego lento, agregando un poco del agua cuando se necesite. Quieres que haya salsa encima de todo, pero no demasiado, demasiado. Quita el fuego y quita las piezas del chile, introducir el queso *pecorino* y servir.

