

Penne al arrabiata

Recette du blog « Les Carnets de Marie » <http://sbmarie.over-blog.com>

Ingrédients (2 pers)

- 250g de penne secs (ou autre type de pâtes)
- 4 petites gousses d'ail
- 1 petit piment frais (ou poudre de piment)
- 300g de purée de tomates en boîte
- 1 à 3 cs d'huile d'olive
- sel

Faites cuire vos pâtes. Et pendant ce temps,

Epluchez les gousses d'ail et écrasez-les sur une planche avec le plat d'un couteau. Retirez la tige du piment et écrasez-le de même (et lavez-vous les mains après). Mettez le tout dans l'huile qui chauffe dans une sauteuse ou un wok. Laissez quelques minutes pour que l'huile prenne bien le goût.

Ajoutez la purée de tomates et laissez blobloter pendant que les pâtes finissent de cuire. A la fin de la cuisson des pâtes, retirez les gousses d'ail et le piment.

Lorsque les pâtes sont cuites, égouttez les et mélangez-les à la sauce dans la sauteuse, laissez réchauffer 3 minutes et servez aussitôt.