

Penne à l'Arrabbiata



INGRÉDIENTS

454g (1lb) de Grisspasta Artisanal Penne Rigate

80ml (1/3 tasse) et 15ml (1 c. à soupe) d'huile d'olive extra vierge

1.5g (1/2 c. à thé) d'ail finement haché

600g (3 tasses) de tomates entières pelées en boîte, avec leur jus, coupées grossièrement en morceaux

0.5g (1/4 c. à thé) de flocons de piment de Cayenne

Sel

12 feuilles de basilic frais de taille moyenne, déchirées à la main en deux

5g (1 c. à soupe) de fromage pecorino romano râpé

PRÉPARATION

1) Mettre toute l'huile d'olive (sauf 1 c. à soupe) et l'ail dans une grande poêle à frire sur feu moyen et cuire jusqu'à ce que l'ail commence à grésiller.

2) Ajouter les tomates en boîte, les flocons de piment de Cayenne et un peu de sel. Réduire le feu et faire mijoter jusqu'à ce que les tomates soient réduites et séparées de l'huile, soit 30 à 40 minutes selon la taille de la poêle. Retirer du feu et mettre de côté.

3) Amener 4 litres d'eau à ébullition dans une grande casserole ou marmite; ajouter une cuillère à soupe de sel et les pâtes, et bien agiter.

4) Remettre la poêle avec la sauce sur un feu moyen et ajouter les feuilles de basilic déchirées. Lorsque les pâtes sont al dente, les égoutter et les ajouter, en remuant, à la sauce dans la poêle; éteindre le feu. Incorporer la dernière cuillère à soupe d'huile d'olive et le fromage râpé. Goûter pour vérifier si le plat est épicé au goût et servir immédiatement.

Penne Arrabbiata



INGREDIENTS

454g (1lb) Grisspasta Artisanal Penne Rigate

80ml (1/3 cup) plus 15ml (1 Tbs) extra-virgin olive oil

1.5g (½ tsp) finely chopped garlic

600g (3 cups) canned whole peeled tomatoes, with their juice, coarsely chopped

0.5g (1/4 tsp) red pepper flakes

Salt

12 medium-sized fresh basil leaves, torn by hand into 1,5 cm (1/2 in) pieces

5g (1 Tbs) freshly grated pecorino romano cheese

PREPARATION

- 1)** Put all but 1 tablespoon of the olive oil and all the garlic in a large skillet over a medium-high heat and cook until the garlic begins to sizzle.
- 2)** Add the canned tomatoes, the red pepper flakes and a little salt. Reduce the heat and simmer until the tomatoes have reduced and separated from oil: 30-40 minutes depending on the size of the skillet. Remove from the heat and set aside.
- 3)** Bring 4 quarts of water to a boil in a large saucepan or pot, add 1 tablespoon of salt and the pasta, stirring well.
- 4)** Return to the skillet with the sauce to a medium heat and add the torn basil leaves. When the pasta is cooked al dente, drain, and toss with sauce in the skillet, turning off the heat. Stir in the remaining tablespoon of olive oil and grated cheese. Taste for spiciness and serve at once.