

# CANNAMELA

## Penne all'arrabiata



### Ingredienti

- 360g penne rigate
- 1 confezione Preparato per sugo all'arrabiata CANNAMELA
- 500g passata di pomodoro
- 4 cucchiaini olio extravergine d'oliva
- sale



Porzioni  
4 persone



Portata  
Primo



Tempo  
10 minuti



Difficoltà  
Facile



Cottura  
In padella,  
In pentola,  
Bollito/lessato,  
Saltato



Kcal per  
persona  
463.45\*

\* Calorie calcolate da Quadò Editrice Srl (software Easydiet aggiornamento 2007)

I nostri partner

**DOLCI CUCINA**



# Preparazione

- 1 Porre sul fuoco una pentola con l'acqua salata, portare a bollore e versare la pasta.
- 2 Intanto versare in una padella 4 cucchiaini di olio insieme con il contenuto della confezione di Preparato per sugo all'arrabbiata CANNAMELA. Per chi desidera un piatto meno piccante si suggerisce di utilizzare due terzi della confezione oppure preparare il sugo per 6 persone.
- 3 Aggiungere la passata di pomodoro.
- 4 Salare e cuocere per circa 5 minuti.
- 5 Scolare la pasta al dente e versarla nella padella con il sugo.
- 6 Fare saltare la pasta per insaporirla.
- 7 Servire ben caldo.