



# Antiche Ricette Di Cucina

1976 -- 1978



## SALSA ARRABBIATA

### INGREDIENTI:

Olio E.V. D'Oлива Gr 100  
Aglío Fresco 2 (spicchi)  
Cipolla Bianca Gr 50 (sporca)  
Pomodori Pelati o Polpa Gr 400  
Peperoncino Piccante Q.B. (spezzato)  
Zucchero Semolato Gr 1 (pizzico)  
Prezzemolo Fresco Gr 50 (tritato)  
Sale Fino Q.B.

### PROCEDIMENTO:

In un tegame fare appassire, a fuoco basso, l'aglio pelato e spezzato in due parti, la cipolla tritata con tutto l'olio d'oliva, quando il tutto è appassito molto bene e leggermente rosolato, aggiungere i pelati stagliuzzati grossolanamente oppure la polpa così come è, il peperoncino piccante, il pizzico di zucchero, mescolare e fare cuocere per 20 minuti a fuoco basso.

Trascorsi i 20 minuti spegnere il fuoco, regolare di sale e lasciare riposare per 30 minuti. Dopo che la salsa ha riposato 30 minuti, riportare il tegame sul fuoco bassissimo e fare ribollire per 5 minuti, mescolando e facendo molta attenzione che non si attacchi, aggiungere il prezzemolo tritato e dopo 2 minuti spegnere.

Se volete potete aggiungere altro olio d'oliva, a vostro piacere.

Questa salsa si può utilizzare per condire qualsiasi tipo di pasta secca di semola di grano duro, in particolare le penne.

