

PENNE ARRABBIATA

Para os amantes de pratos apimentados

INGREDIENTES - 4 PORÇÕES

- 400 g de penne
- azeite
- 4 pimentas inteiras (tipo dedo de moça)
- 2 dentes de alho picados
- 400 g de tomates pelados (1 lata)
- 1 colher de chá de orégano seco

COMO FAZER

1. Com a ponta de uma faca, faça furos nas pimentas e coloque em uma frigideira média. Cubra as pimentas com cerca de 1 cm de azeite e deixe em fogo bem baixo até que estejam macias.
2. Descarte a maioria do azeite (ou guarde para outra receita) e, no restante, frite o alho e o orégano, sem deixar queimar.
3. Amasse ligeiramente os tomates e coloque na frigideira. Deixe ferver por alguns minutos, tomando cuidado para que as pimentas se mantenham inteiras
4. Cozinhe o penne seguindo as indicações da embalagem, até estar *al dente*.
5. Escorra o penne, misture com o molho e divida entre os pratos de forma que cada um ganhe uma pimenta. Quem gostar do prato mais apimentado, poderá esmagar a pimenta para soltar mais sabor.

