PASTA ALL'ARRABBIATA, UNA RICETTA SEMPLICE E VELOCE: INGREDIENTI E PREPARAZIONE

Un classico della cucina romana: pochi ingredienti e tanto carattere, per un sugo piccante che conquista al primo assaggio

Facile 20' Primo

INGREDIENTI (4)

- 400 gr Polpa Pronta 400 g
- 2 spicchi Aglio
- q.b Olio extravergine di oliva
- 400 gr Penne rigate
- q.b Peperoncino (fresco o secco)
- A piacere Prezzemolo fresco
- q.b Sale

PRODOTTO USATO PER QUESTA RICETTA:

PREPARAZIONE

Pochi ingredienti, un profumo inconfondibile e una nota piccante capace di accendere il gusto fin dal primo assaggio: la pasta all'arrabbiata è uno dei grandi classici della cucina romana. Una ricetta essenziale, perfetta quando si vuole portare in tavola un primo saporito senza dedicare troppo tempo ai fornelli.

Il segreto è tutto nell'equilibrio tra gli ingredienti: l'aroma dell'aglio che incontra il peperoncino, il gusto pieno del pomodoro e la pasta scolata al dente, pronta a raccogliere il condimento.

COME PREPARARE LA PASTA ALL'ARRABBIATA PASSO DOPO PASSO

PREPARARE LA BASE PICCANTE

Versare un filo generoso di olio extravergine di oliva in una padella abbastanza ampia da poter contenere successivamente anche la pasta. Aggiungere gli spicchi d'aglio e il peperoncino, dosandolo in base all'intensità desiderata.

Lasciare insaporire a fuoco moderato. In pochi istanti il calore libererà il profumo dell'aglio e le note pungenti del

peperoncino, creando la base aromatica del piatto. Quando l'aglio sarà leggermente dorato, è possibile rimuoverlo prima di aggiungere il pomodoro.

PREPARARE IL SUGO ALL'ARRABBIATA

Unire la salsa e regolare di sale. Mescolare e lasciare cuocere per circa 10-15 minuti, finché il pomodoro avrà assorbito gli aromi dell'olio, dell'aglio e del peperoncino.

Il sugo dovrà restringersi leggermente senza asciugarsi troppo: il risultato ideale è una salsa ancora morbida, dal colore rosso intenso e dal profumo deciso, pronta ad aderire alla superficie della pasta. Nel frattempo, portare a ebollizione abbondante acqua salata e cuocere le penne, scolandole al dente.

MANTECARE LA PASTA NEL SUGO

Trasferire le penne direttamente nella padella con il condimento e farle saltare per uno o due minuti. Se necessario, aggiungere poca acqua di cottura per amalgamare meglio pasta e salsa.

Questo ultimo passaggio permette al pomodoro di distribuirsi sulla pasta e al peperoncino di diffondere la propria nota piccante in modo uniforme. Completare, se piace, con prezzemolo fresco tritato e servire subito. L'arrabbiata dà il meglio di sé ancora calda, quando il profumo del sugo sale dal piatto e la piccantezza accompagna ogni forchettata.

POLPA PRONTA O POLPA FINE: QUALE SCEGLIERE PER L'ARRABBIATA?

La Polpa Pronta De Rica, con i suoi pezzi di pomodoro, è indicata se si desidera un condimento più corposo. La Polpa Fine De Rica invece, permette di ottenere una salsa dalla texture più uniforme che si distribuisce facilmente sulla pasta. Due possibilità per interpretare una ricetta in cui il pomodoro resta protagonista, avvolgendo la pasta in un sugo rosso, profumato e vivace. La scelta dipende quindi soprattutto dal risultato che si vuole ritrovare nel piatto: un pomodoro più percepibile al morso oppure un sugo più uniforme e avvolgente.

I CONSIGLI PER UN'ARRABBIATA A REGOLA D'ARTE

La semplicità della ricetta rende ancora più importanti i piccoli accorgimenti. Il primo è non far bruciare l'aglio e il peperoncino: una temperatura troppo alta rischierebbe di conferire al condimento un sentore amaro.

Anche il peperoncino va dosato con attenzione. Il carattere dell'arrabbiata deve essere deciso, ma la piccantezza non dovrebbe coprire il gusto e il profumo del pomodoro.

Infine, meglio scolare le penne quando sono ancora al dente e completarne la preparazione direttamente nella salsa. In questo modo il condimento le avvolgerà meglio, regalando a ogni boccone il giusto equilibrio tra pomodoro, profumi aromatici e quella vivace nota piccante che rende l'arrabbiata immediatamente riconoscibile.

Non perderti anche altre gustose ricette come la Pasta con sugo ai capperi IGP e mollica "atturrata" e i Cannelloni di carne alla ciociara.

© 2026 Consorzio Casalasco del Pomodoro Soc.Agr.Coop. C.F. e P.IVA e Reg. Imprese: 00325250199 - R.E.A. CR 98044