



CHEF IN  
CAMICIA



## Pennette incazzate nere

### > INGREDIENTI

**Ingredienti per 2 persone**

**Tempo di preparazione: 10 minuti**

**Difficoltà: Facile**

- Pennette rigate, 160g;
- Peperoncino habanero *200.000 scala scoville*, 1;
- Peperoncino cayenna *50.000 scala scoville*, 1;
- Peperoncini diavolicchi calabresi *150.000 scala scoville*, 2;
- Pomodorini gialli, 80g;
- Pomodorini rossi, 80g;
- Prezzemolo, q.b.;
- Olio piccante, q.b.;
- Aglio, q.b.;
- Sale, q.b.

### > PREPARAZIONE

- Tritare i peperoncini privandoli dei semi interni;
- Iniziare un soffritto con i peperoncini l'olio piccante e uno spicchio d'aglio;
- Tagliare i pomodori gialli e rossi e aggiungerli al soffritto una volta che la fiamma è bella alta;
- Cuocere 5 minuti la salsa e nel frattempo tuffare le pennette in acqua bollente salata;
- Scolare quando mancano due minuti di tempo di cottura la pasta e metterla nella salsa di peperoncini;
- Tritare il prezzemolo e aggiungerlo alla salsa una volta cotta la pasta;
- Mantecare con olio piccante e impiattare.

