



WinoToskanii

Penne all'arrabbiata - makaron z ostrym sosem

Składniki na 3 osoby:

- 250 g makaronu penne
- 400 g pomidorów bez skórki (świeżych lub z puszki)
- 1/2 świeżego chilli
- 1 ząbek czosnku
- posiekana natka pietruszki
- szczypta sody oczyszczonej
- sól gruboziarnista
- oliwa z oliwek
- tarty ser Pecorino Romano DOP (opcjonalnie)

Przygotowanie:

Postaw na ogniu wodę do gotowania makaronu. W międzyczasie, jeśli używasz świeżych pomidorów obierz je ze skórki i pokrój na małe kawałki, jeśli pomidorów z puszki rozdrobnij je widelcem. Z papryczki chili wytnij szypułkę, a następnie pokrój ją na małe kawałki, koniecznie zostawiając pestki. W nich bowiem zawarta jest ostrość papryczek, a nazwa dania zobowiązuje. Zmiażdż nieobrany ząbek czosnku, naciskając go nożem o szerokim ostrzu skierowanym poziomo.

Na dość dużą patelnię wlej odrobinę oliwy z oliwek z pierwszego tłoczenia i zrumień nieobrany czosnek razem z papryczką chili, trzymając patelnię lekko przechyloną, aby czosnek utonął w oliwie. Dzięki temu wydobędziesz z niego cały smak i będziesz miał gwarancję, że się nie przypali przywierając do dna patelni.

Jak tylko czosnek się lekko zarumieni, dodaj pomidory i gotuj przez pierwsze 10 minut na dużym ogniu, aby odparować z nich nadmiar wody. Dzięki temu w znacznej mierze pomidory utracą swą kwasowość. Wyjmij z patelni czosnek, dodaj szczyptę soli i sody oczyszczonej. I tu rodzi się pytanie, kiedy do dania należy dodać sody oczyszczonej, a w jakim przypadku cukru? Odpowiedź jest prosta: jeśli chcesz nadać daniu słodkości dodaj cukru, jeśli chcesz zabrać tylko kwaśny smak dodaj sodę (soda reguluje kwasowość). W penne all'arrabbiata najważniejsza jest ostrość dania, dlatego zastosuj sodę oczyszczoną.

Następnie zmniejsz ogień i gotuj pomidory kolejne 15 – 20 minut. W czasie tak długiego gotowania woda odparuje prawie w całości, a sos mocno zgęstnieje. Wtedy dodaj odrobinę wody przygotowanej

do gotowania makaronu. Świeża woda wydobędzie maksimum smaku z pomidorów. Oczywiście całość od czasu do czasu mieszaj.

W międzyczasie ugotuj makaron. Gdy sos będzie gotowy, wyłącz ogień i trzymaj go na patelni pod przykryciem, aż makaron będzie ugotowany. Tuż przed odcedzeniem makaronu włącz ponownie gaz pod patelnię. W ten sposób unikniesz stresu związanego z synchronizacją dania, a potrawa i tak nie straci nic na smaku. Następnie odcedź makaron i przenieś go na patelnię z sosem. Podsmaż całość na dużym ogniu przez kilka minut, następnie wyłącz ogień, dodaj garść posiekanej natki pietruszki i dokładnie wymieszaj.

Spróbuj swoje penne all'arrabbiata. Jeśli stwierdzisz, że jest za mało pikantne dodaj suszone peperoncino (ostra papryka), pamiętając że nie należy go stosować zamiast, ale dodatkowo. Świeże i suszone peperoncino to dwa różne smaki.

Dodaj świeżą oliwę, dzięki temu danie stanie się klarowne, następnie całość wyłóż na talerz. Możesz jeszcze udekorować potrawę kilkoma plasterkami surowej papryczki chili i natką pietruszki oraz jeśli lubisz startym serem Pecorino Romano DOP. Smacznego!