Existing user? Sign In Sign Up

Browse Associazione Database Guide Activity

Schede per il nuovo database

Forums Calendar Blogs Gallery Guidelines Online Users

Home > Ricette > Primi piatti > Penne all'arrabbiata

Penne all'arrabbiata

By Lurenzio, April 5, 2011 in Primi piatti

Sign in to follow this Followers 2

1 2 NEXT » Page 1 of 2

Lurenzio
Member

Members
0
44 posts

Posted April 5, 2011

Premessa
di peperoncino con ne capisco un capsicum ma in cucina sono il re!

Sul web ci sono tante ricette pocheria che nell'arrabbiata ci mettono di tutto (basiilico, carne, carote, cipolla, pecorino parmigiano) che rovinano una delle ricette più semplici del mondo e probabilmente con il sapore più indimenticabile che esiste.

Mio padre aveva un ristorante e le nostre penne all'arrabbiata le venivano a mangiare anche da molto lontano.
Quando faccio una cena con gli amici loro mi chiedono sempre una di queste ricette: penne all'arrabbiata, bucatini all'amatriciana, tonnarelli cacio e pepe, pappardelle al salmì di cinghiale; comunque le più richieste sono le penne.

Ricetta.

Quando l'acqua bolle buttate mezzo chilo di penne, di qualità e che non scuociono subito.
Fate soffriggere in un tegame largo e sul fornello più potente a fuoco basso per pochissimo tempo due tre spicchi di aglio schiacciati e non sgusciati in mezzo bicchiere di olio aggiungendo quando l'olio è già caldo il peperoncino (che io preferisco spaccato a metà e non tritato). Dopo un minuto alzare la fiamma al massimo e quando l'olio è caldo (non bruciato) aggiungere il

pelato precedentemente tagliato e l'acqua con cui avete sciacquato il barattolo del pelato. Sempre con la fiamma al massimo attendere che la salsa inizi il primo bollore, circa uno due minuti dopo, quindi spegnere il fuoco.
A questo punto la pasta dovrebbe essere cotta, scolatela MOOOOLTO al dente e unitela alla salsa ancora calda o precedentemente riscaldata saltandola al massimo per un minuto. Spegnere il fuoco ed aggiungere un bel mazzo di prezzemolo che vatagliato grossolanamente con un coltello direttamente sul tegame. Girare e servire.

Ecco i passaggi cruciali:
Aglio: tritato non si digerisce bene e poi chi non lo ama non po può più togliere. Intero e con la buccia si digerisce benissimo e si può sempre scansare
Soffritto: soffritto è diverso da olio bruciato!
Peperoncino: se si chiama arrabbiata ci sarà un motivo! questo è l'unico

cotta.

Di prezzemolo ce ne vuole tanto anche perche se la pasta è davvero arrabbiata il sapore che dovreste sentire è questo :

- la croccantezza della pasta al dente
- un dannatamente piacevole ma forte sapore piccante
- un leggero profumo di aglio
- un rinfrescante profumo e sapore di prezzemolo che ci farà esultare di gioia
- un confortevole sapore dolce del pomodoro che unito all'olio sembrano voler rinfrancare la bocca delle pene provocate dal vostro ghost

Il sale è a vostro gusto, ma sappiate che questo piatto non ne richiede molto.

Servire assolutamente in piatti piani e ricordarsi che quelli fondi servono solo per le zuppe e non per la
pasta.

Bollire la pasta in almeno 4 litri di acqua

Provate, e non rimarrete delusi

Lorenzo

---

big jolokia

Pepper guru

●●●●



Members
2,230
9,193 posts
Gender:Male
Location:Chambave
Province/Country: Aosta

Posted April 5, 2011

Leggere queste cose a quest'ora è una tortura... comunque sicuramente da provare.
Grazie della ricetta e dei consigli. 

roberto

---

alemariacho

Pepper guru



Members
397
3,982 posts
Gender:Male
Location:Reggio Emilia
Province/Country: Reggio Emilia

Posted April 5, 2011

quoto per i consigli.. e dico che presentata cosi non può che far gola!!!!!!!!!!!!!
la passione per la cucina si riconosce subito!!!!!!!!

nipotastro

Pepper guru



Members
684
6,803 posts
Gender:Male
Location:Pescara
Province/Country: Pescara

Posted April 5, 2011

gnamm!

se riaprirai un ristorante avvisami!

una sola chiosa... il prezzemolo non andrebbe cotto praticamente mai... puo' essero tossico e in alcune condizioni velenoso!

(ps per il prossimo raduno ...tutti da lurenzio!)

Stefania

Pepper guru

●●●●●



Members
4,095
11,972 posts
Gender:Female
Location:Caldiero VR
Province/Country: Verona

Posted April 5, 2011

Che fame!

Grazie per le dettagliate spiegazioni ...

Bassgey

Chilehead

●●●



Members
3
555 posts
Gender:Male
Location:Gambellara
Province/Country: Vicenza

Posted April 5, 2011

Alla prima occasione mi metto all'opera!!

Grazie!

Lurenzio

Member

●●

Posted April 5, 2011

A questo punto chiedo a qualche esperto quale pepper utilizzare.

Io generalmente quando è disponibile fresco o congelato uso il cayenna che non è fortissimo e così ne posso mettere anche un paio per mezzo chilo di pasta e diciamo 4 persone (combinazione per me very hot). Spesso ho utilizzato quelli tondi tipo calabrese 1 massimo 2.

Members
0
44 posts

Assolutamente da non usare peperoncino secco in polvere che nell'olio caldo si brucia; per quello secco a pezzi lo metto solo qualche secondo prima del pomodoro così non si brucia.

Sono invece dell'idea che un buon peperoncino fresco tagliato a pezzetti messo sui piatti sia una bella guarnizione e aumenti il gusto del piatto.
Lorenzo

nipotastro
Pepper guru

Posted April 5, 2011

assolutamente sfondi una porta aperta!

sono un fan del peperoncino fresco tagliuzzato sui piatti, e non solo sui primi

Members
684
6,803 posts
Gender:Male
Location:Pescara
Province/Country: Pescara

tattico
Pepper guru

Posted April 5, 2011

che bellezza vedere esaltata cosi' giustamente una delle pietanze regine della nostra cucina.
bravo, bene, bis!

Members
238
3,421 posts
Gender:Male

Province/Country: Lucca

Antonio

Chilehead

●●●



Members

● 0

259 posts

Gender:Male

Location:Fiumicino (Roma)

Province/Country: Roma

Posted April 5, 2011

Descrizione del piatto semplicemente fantastica.

Consigli molto utili e grande cuore a condividere un segreto.. di famiglia

Lo proverò al primo raccolto, non ho nemmeno un pepper congelato, solo secco e olio piccante.

fab977

Chilehead

●●●



Members

✪ 13

872 posts

Gender:Male

Location:chieti

Province/Country: Chieti

Posted April 5, 2011

BUONE, OTTIME

cosi si fanno le pennette

Lonewolf

Wild Capsicum hunter



Members

✪ 14,251

Posted April 5, 2011

Grazie!

> **Bassgey said:**
>
> Alla prima occasione mi metto all'opera

Alla prima occasione metto all'opera Stefania

35,518 posts
Gender:Male
Location:Caldiero (VR)
Province/Country: Verona



massirsv
Chilehead
●●●



Members
● 0
146 posts

Posted April 5, 2011

bravo... bella descrizione!!

sei hai voglia mi dici quella del cinghiale... 

Lurenzio
Member
●●



Members
● 0
44 posts

Posted April 5, 2011

Mi sono chiesto più volte perchè questo piatto viene speciale solo con i pelati e non con il pomodoro fresco.
Secondo me dipende dal fatto che generalmente si dispone di pomodori freschi che non sono di tipo san marzano ma piuttosto tondi lisci o insalatari, i più venduti che è facile trovare al mercato e che vengono raccolti verdi; invece il pomodoro pelato è un pomodoro san marzano STRAmaturo. Io avevo di fronte casa una fabbrica di pomodori pelati; questi arrivavano su dei camion e rimanevano in fila anche un paio di giorni sotto al sole. I pomodori arrivavano già maturi e continuavano a maturare. Tutta questa maturazione gli conferisce una dolcezza particolare.

Potrei aver detto una cavolata ma mi sembra la spiegazione più logica.

Inoltre non parliamo di padelle e pentole , che altrimenti mi dovete reggere con le catene.

Non si può cuocere mezzo chilo di pasta nel bollilatte con 2 decilitri di

acqua. Non si può saltare la pasta nel tegamino per le uova.

---

nipotastro
Pepper guru
●●●●



Members
684
6,803 posts
Gender:Male
Location:Pescara
Province/Country: Pescara

Posted April 5, 2011

okke!
mi hai convinto!!

l'ho gia' detto, tuuttti a casa tua!!

---

tattico
Pepper guru
●●●●



Members
238
3,421 posts
Gender:Male
Province/Country: Lucca

Posted April 5, 2011

> **Lurenzio said:**
>
> ...Non si può cuocere mezzo chilo di pasta nel bollilatte con 2 decilitri di acqua. Non si può saltare la pasta nel tegamino per le uova.

quoto come il Padre Nostro!

ragazzi Lurenzio ci dà delle dritte mica da ridere....

---

pepentone
Pepper guru
●●●●

Posted April 5, 2011

> **Lurenzio said:**
>
> Premessa



Members
5
2,013 posts
Gender:Male
Location:Bo
Province/Country: Bologna

> di peperoncino con ne capisco un capsicum ma in cucina sono il re!

e allora, lorenzo, non puoi non partecipare ai peppergames!
ti aspetto agguerrito

ottone

Pepper guru



Members
3
1,199 posts
Gender:Female
Location:genova

Posted April 5, 2011

ho già stampato la tua ricetta, alla prima la provo!!! secondo me la diversità tra s.marzano e insalataro non sta nella maturazione, che se nell'orto possiamo anche farli marcire, piuttosto nella polpa, che nel s.marzano è piuttosto farinosa, pastosa, non un granchè crudo in insalata, ma che si disfa salla cottura. e poi, provate l'alluminio! per il sugo di pomodoro è insuperabile. comunque lorenzo si vede che sai di cosa parli, la cottura è tutto e tu in questa ricetta dai molti preziosi consigli!

Piccantilly

Pepper guru



Members2
15
7,273 posts
Gender:Male

Posted April 5, 2011

le penne all'arrabbiata sono un piatto nazionale !!

non solo per la diffusione, ma anche per i colori, bianco rosso e verde, che sono il nostro simbolo

la ricetta è semplicemente fantastica, bravo Lurenzio

io ho trovato fondamentale l'accorgimento dell'aglio ... si usa intero e con la buccia ... buono a sapersi !!

Lurenzio

Posted April 5, 2011

Member
●●



Members
● 0
44 posts

Peppergames? cosa sono?

big jolokia

Pepper guru
●●●●



Members
✪ 2,230
9,193 posts
Gender:Male
Location:Chambave
Province/Country: Aosta

Posted April 5, 2011

> **Lurenzio said:**
>
> Peppergames? cosa sono?
> Grazie

Guarda qui

roberto

pepentone

Pepper guru
●●●●



Members
✪ 5
2,013 posts

Posted April 5, 2011

> **Lurenzio said:**
>
> Peppergames? cosa sono?
> Grazie

basta che segui i link della mia firma!
poi per qualsiasi chiarimento puoi chiedere qui

edit: ecco cosa succede se non si e' veloci a scrivere!
arriva qualcuno e ti frega

Gender:Male
Location:Bo
Province/Country: Bologna

gitadell
Chilehead
●●●



Members2
● 0
417 posts
Gender:Male
Location:Carrara (MS)

Posted April 5, 2011

Ciao Lurezio.
Ho visto la tua ricetta. Praticamente perfetta.

La vera arrabbiata "non rivisitata" come dicono quelli che se la tirano!

Chiedi quale peperoncino utilizzare, e vorrei dirti che secondo me, essendo una ricetta tipicamente nazionale, userei un annuum, di buona piccantezza, rosso ma lungo, non un tondo calabrese. (questo a mio avviso). Se vuoi fare un qualcosa anche di coreografico, ma facile da togliere a chi non lo sopporta, un bel pepper lungo e rosso, inciso in parte per non spezzarlo, che comunque possa sprigionare la sua ... "potenza"!
Potrai trovare molti che sono più esperti di me che ti diranno anche nome e congnome del pepper....

Condivido anche la scelta di un buon pelato, che, a differenza di un prodotto fresco, ha un grado di acidità diversa, e anche la consistenza è differente.

Ultima cosa... Penne rigate o lisce? A me piacciono molto di più le prime.

Ciao.
Italo

big jolokia
Pepper guru
●●●●



Members
✪ 2,230
9,193 posts

Posted April 6, 2011

Ciao Lurenzio, oggi ho messo in pratica i tuoi insegnamenti

Mia moglie sulle prime un po' scettica, finito il piatto ha detto: però, buoneeee.... continua pure a rifarle

E' venuta semplicemente fantastica anche se non avendo il peperoncino fresco ho usato quello che ho macinato la stagione scorsa. In compenso il prezzemolo l'ho colto direttamente nell'orticello.

Gender:Male
Location:Chambave
Province/Country: Aosta

roberto

vitagliano
Pepper guru

Posted April 6, 2011

Big, anch'io ho appena finito il mio bel piatto di penne e devo dire che resta sempre uno dei piatti migliori, anche grazie ai suggerimenti di Lurenzio..... Non mi son risparmiato a piccantezza e ho fatto una piccola modifica, un po di cipollotto fresco (solo la parte verde della punta) messo a crudo e devo dire che non mi ci dispiace.....

Members2
12
4,190 posts
Gender:Not Telling
Province/Country: ---

1 2 NEXT » Page 1 of 2

Create an account or sign in to comment

You need to be a member in order to leave a comment

Create an account

Sign up for a new account in our community. It's easy!

Register a new account

Sign in

Already have an account? Sign in here.

Sign In Now

GO TO TOPIC LISTING
Primi piatti



Theme Privacy Policy Contact Us
Powered by Invision Community