


## Penne à la sauce piquante

45 min 

1 

15 min 



### Ingrédients

400g de Penne Schär, 40g de petit salé, 300g de tomates bien mûres ou 300g de tomates pelées, 3 cuillerées d'huile d'olive vierge extra, 1 oignon de taille moyenne, 1 gousse d'ail, 1 piment rouge, 40g de Parmesan râpé, sel et poivre à volonté.

### Préparation

Hachez l'ail et l'oignon et coupez le petit salé en tranches fines. Pendant que vous faites cuire vos pâtes dans beaucoup d'eau salée, mettez dans une grande poêle l'huile avec l'ail et l'oignon hachés, et le petit salé. Faites dorer le tout à feu doux ; cuisez les tomates à l'eau et ajoutez-les, pelées et coupées en petits morceaux (ou bien ajoutez les tomates pelées en boîte), ainsi que le piment rouge émietté et faites mitonner, toujours à feu doux, pendant environ dix minutes. Egouttez les pâtes, versez-les dans la poêle, ajoutez le Parmesan ; assaisonnez avec le sel et le poivre fraîchement moulu ; faites cuire environ une minute, et servez.

