

**Courte description :** Une authentique sauce tomate ‘piquante’  
à servir en toute occasion.



## **Penne à l'arrabbiata**

*Plat principal*



Temps de préparation : 15 minutes  
Cuisson : 40 minutes

Portions : 4 à 6

**Ingrédients :** 2 c.a. soupe d'huile pimentée Jepily  
1 oignon haché finement  
3 gousses d'ail hachées finement  
1 c.a. table de jalapenos marinés Jepily hachés finement  
1 boîte 28 oz tomates italiennes  
2 c.a. soupe de pâte de tomates  
4 tasses penne  
¼ c.a. thé d'assaisonnement Jepily  
¼ tasse persil frais grossièrement haché

**Préparation :** Dans une petite casserole, faire chauffer l'huile pimentée à feu moyen. Faire revenir l'oignon environs 5 minutes ajouter l'ail, les jalapenos marinés puis poursuivre la cuisson 2 minutes. Incorporer les tomates et la pâte de tomate et l'assaisonnement Jepily en remuant pour bien mélanger.

Amener à ébullition à feu moyen, puis baisser le feu à doux et laisser mijoter pendant 30 minutes, ou jusqu'à ce que la sauce ait épaissie.

Entre temps, faite bouillir de l'eau salée pour cuire les pâtes.  
\*\*\* 10 minutes avant la fin de cuisson de votre sauce\*\*\*  
Faite cuire vos pâtes selon les instructions, et égoutter.

Mélanger les pâtes et la sauce, saupoudrer de persil et servir immédiatement.

**Recette offerte par :** *Lyne de Jepily*  
Bon Appétit !