



Пиле Арабиата

1. Загрейте 2 с.л. зехтин на средна температура и в него запечатайте 2 обезкостени и нарязани на хапки пилешки бутчета. Гответе общо около 15 минути.
2. Сипете **1-2 с.л. Arrabbiata Spice mix**, разбъркайте добре и гответе 30-40 секунди.
3. Добавете 400г домати (1 консерва или пресни настъргани), 120г суха къса паста и 300 мл вода и гответе на слаб огън 15-20 минути. Ако соса стане гъст добавете малко топла вода.
4. Сложете 100-120г настъргано пекорино (или пармезан), разбъркайте и сервирайте.

Пене Арабиата

1. Загрейте 4-5 с.л. зехтин на средна температура и в него сипете **1-2 с.л. Arrabbiata Spice mix** и разбъркайте.
2. След 30-40 секунди добавете 400г домати (1 консерва или пресни настъргани) и ги гответе на слаб огън 15-20 минути. Разбъркайте няколко пъти.
3. През това време сварете според инструкциите на пакета 250 г суха паста пене. Отцедете пастата от водата и я сипете в доматиите и бъркайте интензивно 1-2 минути. При необходимост разрежете соса с малко вода от варенето на пастата.
4. Настържете 100-120г пекорино (или пармезан), поръсете с него готовата паста, разбъркайте и сервирайте.