

Pasta all'ragù piccante

Zutaten für 4 Personen

500g [Bandnudel](#)

500g [Fleischsugo](#)

Zum Abschmecken

[Olivenöl](#)

[Pfeffer](#)

Basilikum

Die schöne Farbe bekommt die Pasta durch die Beigabe von mildem Chili in den Nudelteig. Das Produkt heißt *Stuzzicarelli al Peperoncino*, stammt von Rustichella d'Abruzzo, und harmoniert hervorragend mit Fleischsugos. Wie dem *Sugo di Carne* mit Rind- und Schweinefleisch der Manufaktur "Il Mongetto". Die Familie Santopietro fertigt mit ihren Mitarbeitern hier Grandioses.

Sussitz Tipp

Wenn es schnell aber schmackhaft gehen muss ist dieses Rezept ein absoluter Gewinn! Löffel ausnahmsweise erlaubt. Denn der gute Geschmack macht Gusto auf große Bissen. Da ist die Gabel - Italianità hin oder her - leicht überfordert. Die Kleidung honorierts mit einer reinen Weste!

