

PRIMI PIATTI

## Pasta peperoni e mollica

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: bassa    PREPARAZIONE: 15 min    COTTURA: 30 min    COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



La pasta peperoni e mollica chiama la domanda: ma cos'è quest'ingrediente croccantino? Non è parmigiano! Ebbene no! In questo caso il parmigiano è sostituito dal pangrattato grossolano fatto saltare in padella insieme alle acciughe e all'aglio che lo aromatizzano.

Il pangrattato in più ha il pregio di assorbire il sapore dei peperoni che costituiranno la parte principale del condimento.

Provate e stupite i vostri amici!

### INGREDIENTI

PASTA pasta corta del formato che preferite - 400 gr

PEPERONI 1 rosso e 1 giallo - 2

CIPOLLOTTI 1

BASILICO 1 ciuffo

PREZZEMOLO 1 ciuffo

ALICI O ACCIUGHE SOTT'OLIO filetti - 6

SPICCHIO DI AGLIO 1

PANGRATTATO grossolano - 200 gr

# PREPARAZIONE

**1** Preparate la pasta peperoni e mollica partendo dal cipollotto, pulitelo e conservate sia il cipollotto che la prima parte del gambo più vicina al cipollotto stesso.

Affettatelo non troppo finemente.

**2** Passate alla preparazione dei peperoni: lavateli, divideteli in falde e privateli dai filamenti bianchi e dai semi.

Successivamente affettate i peperoni a quadrotti.

**3** Scaldate un giro d'olio extravergine d'oliva in una casseruola piuttosto capiente e aggiungetevi il cipollotto che dovrà appassire leggermente insieme ad un ciuffetto di prezzemolo tritato grossolanamente.

**4** Aggiungete, successivamente i peperoni preparati in precedenza, un ciuffetto di basilico spezzato a mano e poco sale e lasciate cuocere il tutto per circa 20-30 minuti

**5** In un'altra casseruola fate scaldare un altro giro d'olio extravergine d'oliva, aggiungetevi uno spicchio d'aglio tritato, i filetti d'acciuga ed il pangrattato grossolano.

Fate tostare il pane a fiamma alta.

**6** Portate ad ebollizione una pentola colma d'acqua, aggiungete il sale grosso e tuffate la pasta, noi abbiamo scelto le orecchiette, ma va bene qualsiasi tipo di pasta corta.

Cuocete la pasta molto al dente poiché terminerà la sua cottura in padella con il condimento.

**7** Scolate la pasta e trasferitela in padella con il condimento di peperoni e un mestolo d'acqua di cottura.

Aggiungete anche poco pangrattato tostato e lasciate cuocere per un altro minuto.

**8** Servite la pasta ben calda con aggiunta di altro pangrattato tostato a mo' di parmigiano.