

PRIMI PIATTI

Ziti ai peperoni



INGREDIENTI

ZITI 400 gr

PEPERONI 2

OLIVE DI GAETA o olive verdi - 100 gr

CAPPERI 100 gr

PANGRATTATO 100 gr

SPICCHIO DI AGLIO 1 spicchio

SALE

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

In estate si sa, è il tempo giusto per organizzare feste e cene con gli amici. E di certo gli **ziti ai peperoni** sono uno dei piatti che possono diventare i protagonisti delle vostre serate. La ricetta è davvero semplice da fare e in pochissimi minuti otterrete un primo molto gustoso, rustico e piacevole. Per rendere più digeribile i peperoni, ricordatevi di eliminare i semi e i filamenti interni, perché sono loro la causa di una difficile digestione. Inoltre per rendere più cremoso il tutto potete anche frullare una parte di peperoni. Se vi piacciono i primi piatti estivi e saporiti, vi proponiamo anche un'altra ricetta: [rigatoni con zucchine e fiori di zucca](#), troppo buoni e facili!

PREPARAZIONE

- 1 Per realizzare la ricetta degli ziti ai peperoni: per prima cosa prendete i peperoni, lavateli e metteteli in una teglia, trasferiteli in forno e cuocete a 180°C per circa 30 minuti, fino a quando vedrete che la pelle si annerisce leggermente.



- 2 A questo punto prendete i peperoni adagiati all'interno di un sacchetto di plastica e chiudete il sacchetto, lasciateli raffreddare, questa operazione vi permetterà, una volta che i peperoni si saranno raffreddati, di spellarli con maggiore facilità.



3 Mentre i peperoni si stanno raffreddando, portate a bollire in una capace pentola dell'acqua, una volta che l'acqua avrà raggiunto il bollore salatela e metteteci a lessare gli ziti.





- 4 Nel frattempo che la pasta è in cottura, occupatevi della preparazione del condimento: versate e fate scaldare due o tre cucchiai d'olio extravergine d'oliva in una padella, tagliate finemente uno spicchio d'aglio e mettetelo ad imbiondire leggermente nella padella con l'olio caldo.





- 5** Prendete a questo punto i peperoni raffreddati, privateli della pelle e degli eventuali semi interni e tagliateli a filetti.



- 6** Aggiungete i filetti di peperone nella padella con l'olio e l'aglio, lasciateli insaporire bene, salateli e saltateli leggermente per qualche minuto.



7 Aggiungete al condimento i capperi e le olive e, fate insaporire bene.



8 Versate un filo d'olio in un'altra padellina, lasciate scaldare l'olio, poi versate all'interno della padellina il pangrattato e, mescolando di tanto in tanto fate tostare il pangrattato.





- 9 Versate un mestolo d'acqua di cottura, nella padella del condimento, prima del termine di cottura della pasta, scolate gli ziti direttamente nella padella con il condimento e terminate la cottura della pasta nella padella.



- 10 Una volta che il liquido del condimento si sarà completamente assorbito, aggiungete nella padella anche il pangrattato abbrustolito, amalgamate bene il tutto e servite.



CONSIGLIO

Adoro i peperoni, hai altre ricette che puoi suggerirmi?

Certo, i peperoni sono ottimi e versatili, ti propongo di realizzare anche la pasta con peperoni e [mollica](#), semplice e velocissima!

Mi è avanzata una porzione di sugo, cosa potrei farci?

Sai che è buonissimo anche sulla pizza?