

SALSE E SUGHI

Amatriciana con peperoni

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [15 min](#) COTTURA: [20 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



L'**amatriciana con peperoni** è un piatto molto gustoso e semplice da fare, di quelli che richiedono pochi ingredienti e che fanno fare bella figura a tavola. Questa ricetta particolare ci è stata lasciata sul forum e noi ve la proponiamo volentieri perché l'abbiamo sperimentata e vi possiamo dire che è buonissima! In men che non si dica otterrete un piatto particolare, dal gusto molto intenso e dalla consistenza cremosa e avvolgente. Superata la diatriba di quale sia davvero la ricetta originale ci apriamo volentieri alle più disparate varianti, e questa ha mantenuto tutte le promesse! Se comenoi amate i peperoni vi proponiamo anche un'altra ricetta fantastica: [sugo ai peperoni!](#)

INGREDIENTI

PEPERONE ROSSO mezzo -
PEPERONE GIALLO mezzo -
PANCETTA AFFUMICATA tagliata a dadini
- 200 gr
POLPA DI POMODORO 400 gr
SCALOGNO 1
RAMETTO DI ROSMARRINO 1
OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA 2-3
cucchiari -
PEPERONCINO poco -
SALE
PEPE

PREPARAZIONE

1 Quando volete realizzare la ricetta dell'amatriciana ai peperoni la prima cosa da fare è quella di preparare ciò che vi serve, quindi lavare le verdure ed eliminare le parti non edibili. A questo punto si può tagliare a cubetti i peperoni eliminando i semi e i filamenti bianchi. Fatto ciò potete passare ad affettare lo scalogno.

In una pentola mettete i peperoni, lo scalogno, il rosmarino, poca acqua, sale e pepe e fate stufare per bene i peperoni, girando spesso e coprendo con un coperchio il tutto.



- 2 Quando i peperoni avranno perso parte della loro acqua di vegetazione, unite la pancetta ed il pomodoro.



- 3 Unite poco peperoncino e portate a cottura unendo acqua se necessario.

A fine cottura unite l'olio.



CONSIGLIO

Che pasta mi consigli di usare per questa amatriciana ai peperoni?

Secondo noi un bel rigatone ci sta benissimo, perchè con le sue scanalature raccoglie in maniera egregia tutto il sugo!

Quanto tempo posso conservare questo sugo?

Lo puoi conservare al massimo per due giorni in frigorifero in un contenitore per alimenti.

Potri aggiungerci del formaggio?

Sì puoi aggiungere sia pecorino che parmigiano, come più ti piace!

