

PRIMI PIATTI

Bayette ai peperoni con olive nere tostate e pecorino fresco

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media PREPARAZIONE: 15 min COTTURA: 20 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

300 g di pasta
1 spicchio d'aglio
mezza cipolla
2 peperoni gialli già arrostiti e privati della buccia
1 peperone rosso già arrostito e privato della buccia
10 olive nere tostate tagliate a pezzi
circa 10 foglie di basilico
100 g di pecorino sardo fresco grattugiato
3-4 cucchiaini di olio extravergine di oliva
sale.

PREPARAZIONE

1 Tritare la cipolla e tagliare a fettine l'aglio.

In una padella fate soffriggere cipolla e aglio nell'olio.



2 Tagliate a striscioline i peperoni ed uniteli al soffritto.

Salate.



3 Unite basilico ed olive quindi togliete l'aglio.



4 Nel frattempo in una pentola con abbondante acqua salata lessare la pasta.

Scolate la pasta ed unitela al sugo.

Mantecare con il pecorino e poca acqua di cottura.





VaLeRy

Bavette ai peperoni con olive nere tostate e pecorino fresco