

PRIMI PIATTI

# Mezzemaniche peperoni e olive

---

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: media    PREPARAZIONE: 10 min    COTTURA: 25 min    COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile

---



**Mezzemaniche peperoni e olive:** un primo piatto dal gusto decisamente mediterraneo! Semplice da preparare, è un'ottima soluzione per un pranzo di famiglia, come per una cena rustica tra amici. Fare questa ricetta è davvero semplice, vi basteranno pochi ingredienti ma di qualità per avere a tavola un piatto gustoso, allegro e colorato. Il colore dei peperoni sarà molto invitante e il loro profumo farà di certo venire l'acquolina agli altri commensali. Una ricetta perfetta per una serata estiva stagione in cui i peperoni sono al massimo della loro splendore e del loro gusto. Provate questo primo piatto imperdibile e se li amate in maniera particolare, provate anche a farli gratinati: sono favolosi!

## INGREDIENTI

MEZZE MANICHE 350 gr

PEPERONI 2

OLIVE NERE 25 gr

POMODORI (o passata di pomodori) - 300 gr

CIPOLLE 1

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 2 cucchiaini da tavola

ACETO DI VINO BIANCO 2 cucchiaini da tavola

SALE

## PREPARAZIONE

**1** Lavate, svuotate e tagliate i peperoni a tocchetti.

In una padella capiente fate scaldare l'olio extravergine d'oliva e fatevi appassire la cipolla affettata finemente.

Quando la cipolla risulta appassita, unite la passata di pomodoro e lasciate insaporire.



**2** Unite, quindi i peperoni preparati in precedenza, date una sfumata d'aceto e regolate di sale.





**3** Dopo circa 10 minuti di cottura, unite le olive snocciate e tagliate a pezzetti.



**4** Mescolate e portate il tutto a cottura.

Nel frattempo lessate al dente le mezzemaniche in abbondante acqua salata, scolatele e trasferitele direttamente in padella con il sugo.



**5** Condite bene la pasta e servitela immediatamente.