

PRIMI PIATTI

Pasta alla trapanese

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

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

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [molto facile](#)



INGREDIENTI

MACCHERONI RIGATI 400 gr

POMODORI 300 gr

PEPERONI 4

SPICCHIO DI AGLIO 1

PREZZEMOLO 1 ciuffo

PEPERONCINO ROSSO PICCANTE ½

PECORINO ROMANO 80 gr

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4
cucchiaini da tavola

SALE

La pasta alla trapanese è proprio saporita, una ricetta facile e decisamente estiva che vi permetterà di portare a tavola un piatto molto gustoso che piacerà senz'altro a tutti gli ospiti. I peperoni che vengono abbrustoliti conferiscono al piatto un gusto e un sapore eccezionale. Provate questa ricetta e vedrete che bontà. Se amate le ricette siciliane vi diamo anche la ricetta della famosissima [caponata](#) siciliana!

PREPARAZIONE

- 1 Abbrustolite i peperoni puliti e tagliati a listarelle su di una griglia rovente.



- 2 Nel frattempo, fate scaldare in una padella capiente l'olio extravergine d'oliva insieme al prezzemolo tritato e ad uno spicchio d'aglio schiacciato.

Quando il soffritto inizia a sfrigolare, unite i pomodori lavati e fatti a pezzi ed il peperoncino e lasciate saltare il tutto per due-tre minuti.



- 3 Aggiungete i peperoni precedentemente grigliati ed il peperone crudo tagliato a dadini.



- 4 Lessate i maccheroni al dente in abbondante acqua salata e mantecateli con il sugo appena preparato e con abbondante pecorino grattugiato.

