

PRIMI PIATTI

Pasta peperoni e scamorza affumicata

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [10 min](#) COTTURA: [25 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



Pasta peperoni e scamorza affumicata, una pasta ricca di sapore e anche bella da vedersi!

INGREDIENTI

PENNE 400 gr
PEPERONI ROSSI 2
CIPOLLE 1
POMODORO PELATO 500 gr
SCAMORZA AFFUMICATA 300 gr
PREZZEMOLO 1 ciuffo
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4
cucchiari da tavola
SALE
PEPE NERO
PEPERONCINO ROSSO PICCANTE

PREPARAZIONE

1 Tritare la cipolla e l'aglio.

In una padella fate soffriggere la cipolla e l'aglio con l'olio.



2 Quando la cipolla sarà diventata trasparente aggiungere il peperone tagliato a dadini, il pomodoro, sale e peperoncino.





- 3 Lasciate cuocere per circa 20 minuti (o finchè il peperone diventa morbido, nel caso aggiungere un pò d'acqua).

In una pentola con abbondante acqua salata fate lessare la pasta.

Tagliare a dadini la scamorza.

Al sugo unite il prezzemolo tritato e la pasta.



- 4 Mescolare bene.

Servite con la scamorza.



LA CUISINIÈRE PARISIENNE