

PRIMI PIATTI

# Ruote con peperoni e pancetta

di: *Milly*

LUOGO: *Europa / Italia*

DOSI PER: *4 persone*    DIFFICOLTÀ: *bassa*    COSTO: *basso*    REPERIBILITÀ ALIMENTI: *facile*



## INGREDIENTI

200 gr ruote o altro tipo di pasta  
mezza cipolla piccola  
2 cucchiari di olio  
1 scatola di pancetta affumicata a cubetti  
mezzo peperone giallo e mezzo peperone rosso.

## PREPARAZIONE

- 1** In un tegame mettere l'olio con la cipolla tritata insieme alla pancetta e lasciare rosolare. Lavare i peperoni e tagliarli a strisciole o a cubetti: aggiungere alla pancetta insieme ad un bicchiere d'acqua coprire e cuocere affinché il tutto si addensi.  
Cuocere la pasta in acqua salata, scolare, e spadellare il tutto. A piacere aggiungere 2 noci di philadelphia.