

PRIMI PIATTI

# Tagliatelle ai peperoni

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: bassa    PREPARAZIONE: 10 min    COTTURA: 15 min    COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



Un sugo molto deciso e saporito per questo piatto di tagliatelle: peperoni, acciughe e pangrattato, amalgamati insieme con un po' di pomodoro, creano un condimento che si lega molto bene alla superficie ruvida della pasta.

## INGREDIENTI

TAGLIATELLE ALL'UOVO fatte a mano -  
500

PEPERONI 4

ACCIUGHE SOTTO SALE filetti - 4

PANGRATTATO 200 gr

SUGO DI POMODORO

PEPERONCINI PICCANTI

PREZZEMOLO

SPICCHIO DI AGLIO 2

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

SALE

## PREPARAZIONE

- 1 Fate soffriggere i peperoni in olio caldo con l'aglio, unire, quindi la salsa di pomodoro e lasciate cuocere fino a cottura completa dei peperoni; regolate di sale.



- 2 In un'altra padella fate soffriggere il pangrattato in poco olio ed unirvi le acciughe tritate, il prezzemolo ed il peperoncino.



- 3 Lessate le tagliatelle in abbondante acqua salata, scolatela e conditela con il sugo di peperoni.



4 Distribuite abbondante pangrattato aromatizzato su ciascun piatto prima di servire.