

PRIMI PIATTI

Pasta con peperoni e caciocavallo

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **molto bassa** PREPARAZIONE: **25 min** COTTURA: **15 min** COSTO:

molto basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: **molto facile**



La pasta con peperoni e caciocavallo è un primo piatto colorato e gustosissimo! Gli ingredienti tutti assolutamente di prima qualità a partire dalla pasta rigorosamente di Gragnano. Per il formato sbizzarrite la fantasia, noi abbiamo utilizzato degli elicoidali ma potete scegliere il formato che più preferite.

I peperoni saporiti e colorati rendono il piatto completo sotto tutti i punti di vista, mentre il caciocavallo aggiunge quel tocco goloso con l'effetto filante che piace a tutti! Insomma una ricetta da considerare un vero asso nella manica: con tre ingredienti di qualità, sarà un successo!

INGREDIENTI

PASTA di Gragnano, formato elicoidali o altro a piacere - 400 gr

PEPERONE ROSSO 1

PEPERONE GIALLO 1

CACIOCAVALLO 100 gr

SCALOGNO 1

SPICCHIO DI AGLIO 1

BASILICO 1 ciuffo

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

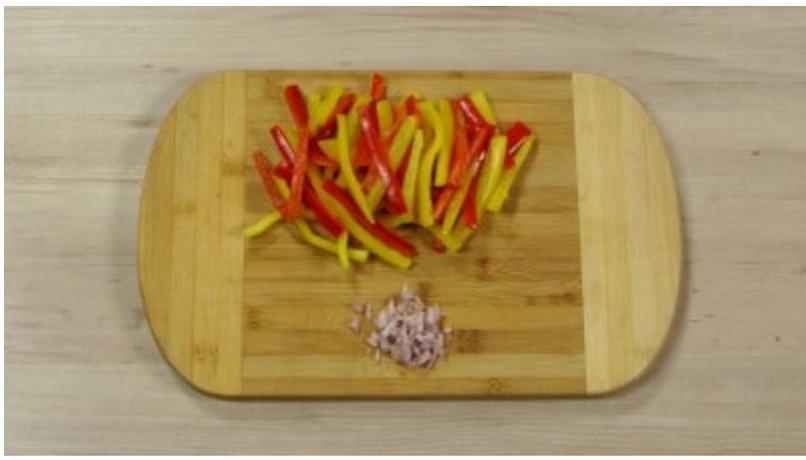
SALE

PEPE NERO

PREPARAZIONE

- 1 Lavate e tagliate i peperoni scartando il picciolo, i semi ed i filamenti bianchi presenti all'interno dell'ortaggio. Successivamente tagliate i peperoni a listarelle e tritate lo scalogno dopo averlo sbucciato.





- 2 Scaldate un bel giro d'olio in una padella, aggiungete lo scalogno, lo spicchio d'aglio sbucciato ed i peperoni.





3 Insaporite il tutto con foglie di basilico, sale e pepe. Lasciate cuocere i peperoni fino a che non risulteranno morbidi e non avranno formato un bel sughetto, ci vorranno circa 15 minuti.





- 4 Nel frattempo tagliate il caciocavallo a listarelle e fate cuocere la pasta in abbondante acqua salata fino ad ottenere una cottura al dente.





- 5 Quando la pasta è pronta, eliminate lo spicchio d'aglio dalla padella con il sugo e aggiungete la pasta scolata ed il caciocavallo; mescolate bene per amalgamare la pasta al sugo.



6 Servite la pasta aggiungendo a piacere altro caciocavallo a listarelle, un ciuffetto di basilico fresco e una macinata di pepe nero.

