

PRIMI PIATTI

Pasta con peperoni in agrodolce

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa PREPARAZIONE: 30 min COTTURA: 20 min COSTO:
molto basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile

NOTE:

PER LA PASTA SEGUITE I TEMPI DI COTTURA INDICATI NELLA CONFEZIONE



Hai mai pensato di condire un piatto di pasta con i **peperoni in agrodolce**? Il risultato è squisito! Nella nostra **ricetta**, i tortiglioni con peperoni in agrodolce possono essere gustati sia caldi sia freddi, il che li rende ideali sia per l'inverno, sia per l'estate. Se sei di fretta in pausa pranzo o se vuoi mangiare qualcosa di veloce al mare, ma che non sia il solito panino, questo piatto di pasta è quello che fa per te.

I peperoni sono così versatili che si possono usare in mille modi diversi! Prova anche questi altri primi piatti:

[Pasta peperoni e zucchine](#)

[Pasta con peperoni e caciocavallo](#)

INGREDIENTI

TORTIGLIONI 320 gr

PEPERONE VERDE 1

PEPERONE ROSSO 2

ACETO DI MELE 2 cucchiaini da tavola

ZUCCHERO 2 cucchiaini da tavola

SALE

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

PREPARAZIONE

- 1 In una pentola abbastanza capiente metti a bollire l'acqua insaporita con un po' di sale. Quando avrà raggiunto il bollore, butta i tortiglioni e cuoci per il tempo indicato nella confezione. Mentre aspetti che l'acqua per la pasta sia pronta, prepara i peperoni in agrodolce: lava e asciuga i peperoni. Tagliali a metà per il senso della lunghezza ed elimina i semini interni. Trasferiscili su un tagliere e tagliali a listarelle sottili. Mettili in una padella con un filo di olio extravergine d'oliva e fai insaporire. Aggiungi un po' di acqua di cottura della pasta, copri con un coperchio e fai cuocere.





2 Quando i peperoni si saranno asciugati della propria acqua di cottura, metti due cucchiaini di zucchero e due di aceto di mele, mescola facendo insaporire il tutto per bene. Assaggia ed eventualmente aggiusta di sale, poi metti da parte per fare raffreddare leggermente.



3 Metti i peperoni in agrodolce in una ciotola e, con un frullatore ad immersione, tritali.

Scola la pasta e condisci con il sugo di peperoni in agrodolce. Servi la pasta con i peperoni in agrodolce calda o fredda, a tuo piacere.



CONSERVAZIONE

La pasta con i peperoni in agrodolce è buona anche se consumata il giorno dopo, quindi potrai prepararla con largo anticipo e tenerla in frigorifero per una giornata in un contenitore chiuso ermeticamente.