

PRIMI PIATTI

Pasta peperoni e olive

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 15 min COTTURA: 30 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



Le idee scarseggiano? E' il momento della pasta peperoni e olive, binomio perfetto sempre vincente e che necessita di pochissimi altri ingredienti per essere completo.

La pasta si presta ad essere condita con i più diversi condimenti, perchè no, un sugo di peperoni e olive...ci sta una meraviglia!

INGREDIENTI

PEPERONI 1 rosso e 1 giallo - 2

PASTA pasta corta in formato a piacere -
400 gr

CIPOLLOTTO 1

OLIVE sia nere che verdi - 150 gr

BASILICO 1 ciuffo

PREZZEMOLO 1 ciuffo

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

SALE

PEPE NERO

PARMIGIANO GRATTUGIATO

PREPARAZIONE

1 Per preparare la pasta peperoni e olive dovrete come prima cosa pulire il cipollotto del quale utilizzerete anche la prima parte di gambo, più vicina al cipollotto stesso.

2 Passate, quindi, ai peperoni che dovrete lavare, dividere in falde e pulire dai filamenti bianchi e dai semi.

Riducete, quindi, i peperoni a quadrotti e mettete tutto da parte.

3 Fate scaldare un bel giro d'olio extravergine d'oliva in una casseruola capiente e unite il cipollotto che dovrà appassirsi leggermente insieme ad un ciuffo di prezzemolo.

4 Aggiungete, successivamente, i peperoni, il basilico spezzettato a mano e del sale. Lasciate cuocere il tutto per circa 20-30 minuti o fino a che i peperoni non risultino ben cotti.

5 Nel frattempo portate ad ebollizione una pentola colma d'acqua, aggiungete il sale e tuffate la pasta che farete cuocere molto al dente poiché terminerà la sua cottura in padella con il sugo.

6 Scolate, quindi, la pasta e trasferitela nella casseuola con i peperoni e un mestolo di acqua di cottura della stessa.

Mantecate con una bella manciata di parmigiano grattugiato.

7 Terminate la pasta aggiungendo le olive nere e verdi. Impiattate la pasta e ultimate con una grattata di pepe nero.