

PRIMI PIATTI

Penne, peperoni e scamorza affumicata

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

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



Le penne peperoni e scamorza affumicata sono un primo piatto di quelli belli di carattere e dal peso specifico non indifferente! Un primo piatto sicuramente gustoso ma non altrettanto leggero. Se avete voglia di un bel primo piatto sostanzioso, sicuramente questa ricetta è ciò che fa per voi! Oltretutto si può anche preparare in un tempo relativamente breve, giusto il tempo di cuocere i peperoni.

Insomma un primo piatto abbastanza impegnativo ma talmente tanto gustoso che non potrete evitare di fare il bis!

INGREDIENTI

PENNE 400 gr

PEPERONI rosso e giallo - 2

SCAMORZA AFFUMICATA 200 gr

POMODORO PELATO 400 gr

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4

cucchiari da tavola

SPICCHIO DI AGLIO sbucciato - 1

CIPOLLA ½

PEPERONCINO ROSSO PICCANTE 1

SALE

PREPARAZIONE

1 Per preparare un ottimo piatto di penne peperoni e scamorza affumicata dovrete come prima cosa dedicarvi ai peperoni. Dovrete lavarli, dividerli in falde scartando il picciolo e pulire ciascuna falda dai filamenti bianchi interni al peperone e dai semi.

Successivamente dovrete ridurre i peperoni a listarelle, ricordatevi che più li tagliate sottili meno tempo impiegheranno nella cottura.

2 Fate scaldare un giro d'olio extravergine d'oliva in una casseruola sufficientemente capiente da poter contenere tutti i peperoni comodamente. Aggiungete uno spicchio d'aglio sbucciato e mezza cipolla affettata e fate prendere calore.

Quando l'olio inizierà a sfrigolare, allora aggiungerete i peperoni preparati in precedenza insieme ad un peperoncino rosso piccante spezzettato a mano. Lasciate prendere calore al tutto.

3 Aggiungete, quindi, i pomodori pelati. Noi li abbiamo aggiunti così come sono, ma se

preferite li potete anche frullare per un risultato più omogeneo. Salate adeguatamente il sugo di peperoni e lasciate cuocere per circa 15 minuti o comunque fino a quando i peperoni non saranno cotti e la salsa leggermente ridotta.

- 4 Preparate anche la scamorza che dovrete ridurre a cubetti non troppo piccoli.
- 5 Nel frattempo portata ad ebollizione una pentola colma d'acqua, quando l'acqua spicca il bollore, aggiungete il sale grosso e la pasta. Lasciate cuocere le penne al dente prima di scolarle e trasferirle direttamente nella casseruola con il sugo di peperoni.
- 6 Condite molto bene la pasta con il sugo di peperoni, quindi aggiungete la scamorza tagliata in precedenza, mescolate bene affinché la scamorza si possa fondere leggermente e creare quell'effetto filante tanto amato da grandi e piccini.

Servite le penne peperoni e scamorza affumicata direttamente nei piatti e aggiungete, a piacere, altra scamorza affumicata grattugiata.