

PRIMI PIATTI

Bavette pasticciate

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [10 min](#) COTTURA: [30 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

175 g di bavette
1 peperone
40 g di pancetta
150 g di pomodorini
5 olive verdi snocciolate
1 cipolla
un ciuffo di prezzemolo
basilico
peperoncino.

Solo l'aggettivo pasticciate fa venire l'acquolina in bocca, figuriamoci se viene accostato alla pasta...Le bavette pasticciate sono un'invenzione del nostro cook00, vediamo come si preparano!

PREPARAZIONE

1 Lavate il peperone e tagliatelo a listarelle.

Pulite e affettate la cipolla, rosolatela in una padella con l'olio, adagiate i peperoni e rosolateli.

Unite la pancetta e portare a termine la cottura.

Tagliate i pomodori a tocchetti trasferite nella padella e aggiustate di sale, pepe e peperoncino. terminate con il prezzemolo tritato e il basilico, coprite e fate cuocere per venti minuti. Aggiungete le olive verdi e continuate la cottura per altri 5 minuti.

Condite le bavette cotte in acqua salata con il sugo.