

PRIMI PIATTI

Bucatini con peperoni dolci e wurstel

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media COSTO: basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

400 g di bucatini
4 wurstel piccoli
5-6 peperoni dolci
panna da cucina
1 spicchio d'aglio
olio extravergine d'oliva
sale.

PREPARAZIONE

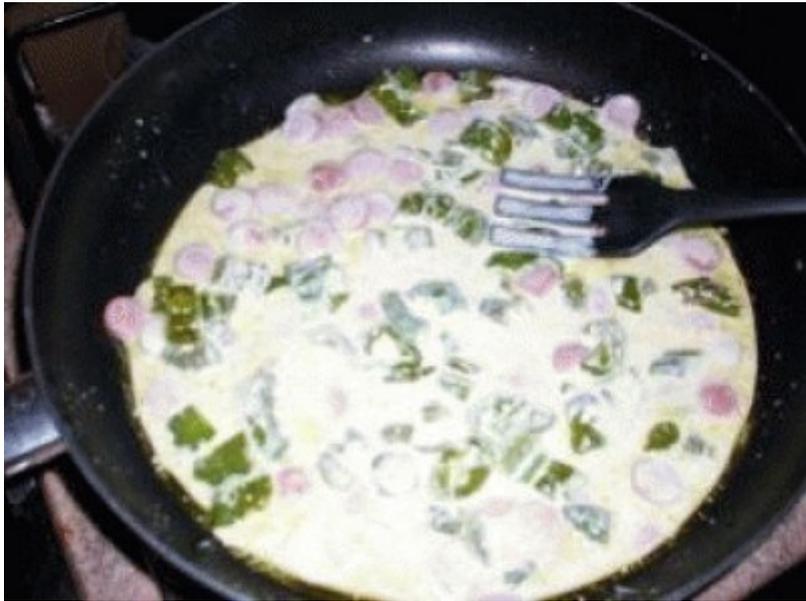
- 1 Lessiamo i bucatini al dente e prepariamo il condimento: soffriggiamo uno spicchio d'aglio in olio extravergine d'oliva, aggiungiamo i peperoni tagliati a tocchetti e sfumiamo con mezzo bicchiere d'acqua.



2 Quando i peperoni si saranno ammorbiditi uniamo i wurstel a rondelle; aggiustiamo di

sale, lasciamo amalgamare i sapori e poi, a fuoco spento, mantechiamo con la panna.





3 Unire al sugo i bucatini cotti al dente e servire subito.