

PRIMI PIATTI

Pasta peperoni e scamorza affumicata

di: *La cuisinière parisienne*

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media PREPARAZIONE: 10 min COTTURA: 25 min COSTO: medio

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

- 360 g di penne rigate
- 6 cucchiaini di olio extravergine di oliva
- 1 cipolla
- 4 spicchi d'aglio
- 2 peperoncini tritati
- 2 peperoni rossi
- 2 lattine di pomodori a pezzettoni
- 300 g di scamorza affumicata
- 1 ciuffo di prezzemolo tritato
- sale e pepe

PREPARAZIONE

1 Tritare la cipolla e l'aglio.

In una padella fate soffriggere la cipolla e l'aglio con l'olio.



2 Quando la cipolla sarà diventata trasparente aggiungere il peperone tagliato a dadini, il pomodoro, sale e peperoncino.





- 3 Lasciate cuocere per circa 20 minuti (o finchè il peperone diventa morbido, nel caso aggiungere un pò d'acqua).

In una pentola con abbondante acqua salata fate lessare la pasta.

Tagliare a dadini la scamorza.

Al sugo unite il prezzemolo tritato e la pasta.



- 4 Mescolare bene.

Servite con la scamorza.



LA CUISINIÈRE PARISIENNE