

PRIMI PIATTI

Spaghetti con i friggitelli e mozzarella

di: *simba_72*

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa REPERIBILITÀ ALIMENTI: media



Spaghetti con i friggitelli e : un piatto eccezionale, ricco di gusto e sapore. In questo primo si uniscono diversi sapori, che vanno dall'intenso al dolce, e danno vita a un mix di gusto incredibile!

I friggitelli chiamati anche peperocini verdi o cornetti sono davvero spettacolari, profumati e saporiti si sposano benissimo con la mozzarella bianca e delicata.

Provate questa ricetta e vedrete che sapore porterete a tavola, facendo sicuramente centro!

E se cercate altre ricette con i friggitelli, ecco alcune idee gustosissime tutte da provare!

[friggitelli alle acciughe](#)
[gnocchi friggitelli e salsiccia](#)

INGREDIENTI

SPAGHETTI 400 gr

PEPERONI FRIGGITELLI 400 gr

MOLLICA DI PANE 60 gr

MOZZARELLA DI BUFALA 250 gr

SPICCHIO DI AGLIO 1

BASILICO

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

SALE

PEPE NERO

PREPARAZIONE

- 1 Laviamo i peperoncini, togliamo i semini e il picciolo, asciughiamoli e tagliamoli a rondelle. Tagliamo anche la mozzarella a cubetti di circa 1 cm, quindi facciamola scolare mentre prepariamo gli altri ingredienti.







2

Tostiamo il pane a briciole in padella con poco olio.



3 A questo punto saltiamo i friggitelli in olio, con spicchio di aglio, cuociamoli fuoco medio-alto 5 minuti.

Regoliamo di sale e pepe e rimuoviamo l'aglio.





4 Saltiamo la pasta lessata al dente con i friggitelli.





5 Lasciamo 1 minuto a intiepidire fuori fuoco uniamo foglie di basilico a piacere e la mozzarella preparata in precedenza.

Serviamo con briciole di pane sul singolo piatto.

