



PARTECIPA AL NOSTRO BLOG

**DANTE**

Scrivi a [ricettedifamiglia@oliodante.com](mailto:ricettedifamiglia@oliodante.com)  
e chiedi un consiglio allo chef di Olio Dante

## REGINETTE CON PESTO E PEPERONI

[cucinoeracconto.blogspot.it](http://cucinoeracconto.blogspot.it)



### Ingredienti:

350 g di pasta reginette

70 g di pesto al basilico

1/2 peperone giallo

1/2 peperone rosso

1/2 cipolla

Vino bianco aromatizzato q.b.

Olio Extravergine di Oliva Dante q.b.

### Preparazione:

Mettere a cuocere la pasta, mentre cuoce lavate e tagliate i peperoni a piccole strisce, in una padella con un filo di olio extravergine di oliva, mettere a cuocere i peperoni con la cipolla. Cuocere per un po', e aggiungete il vino e il pesto, mescolate e finite la cottura con un cucchiaio di acqua di cottura della pasta. Scolate la pasta e amalgamate bene il tutto e servite.

**DANTE**



**oio**

**vero**