



PARTECIPA AL NOSTRO BLOG

DANTE

Scrivi a ricettedifamiglia@oliodante.com
e chiedi un consiglio allo chef di Olio Dante

GARGANELLI CON SALSICCIA E PEPERONI AL PROFUMO DI FINOCCHIETTO

dolcimanontropo.blogspot.it



Ingredienti:

125 g di garganelli
2 peperoni gialli
1 peperone rosso
200 g di salsiccia al finocchietto
Olio Extravergine di Oliva Dante
sale e pepe

Preparazione:

Fate cuocere per 45 minuti in forno caldo i peperoni. Una volta cotti copriteli con la stagnola e spelateli. Tagliate quindi a listarelle e conditeli con olio e sale. In una padella antiaderente mettete la salsiccia a tocchetti privandola del budello con un filo di olio, fate rosolare e una volta cotta aggiungete i peperoni (aggiungete un filo di acqua di cottura della pasta per amalgamare il sughetto). Fate cuocere in abbondante acqua salata i garganelli, scolateli (tenete da parte un mestolo di acqua di cottura), amalgamate al sughetto facendo saltare in padella per 5-6 minuti (se la pasta con il sugo vi risultassero troppo asciutti aggiungete l'acqua di cottura) e servite ben calda.

