



PARTECIPA AL NOSTRO BLOG

DANTE

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

FUSILLI CON TONNO E PEPERONI

dolcimanontropo.blogspot.it



Ingredienti:

140 g di fusilli integrali
2 peperoni rossi
2 scatolette di tonno sott'olio (100 gr. di peso sgocciolato)
3 filetti di acciuga
2-3 cucchiaini di Olio Extravergine di Oliva Biologico Dante
sale e pepe

Preparazione:

Sistemate i peperoni in una teglia foderata con carta da forno e cuoceteli in forno caldo a 200° per 30 minuti circa, fino a quando la buccia risulterà scura (rigirateli spesso). Lasciateli raffreddare, poi private i peperoni della buccia e del picciolo e i semi e tagliateli a listarelle. Mettete in una padella l'olio, aggiungete l'acciuga tagliata a pezzetti e lasciate insaporire per qualche minuto. Aggiungete quindi i peperoni e fate insaporire per qualche minuto, unite il tonno e fate insaporire ancora un minuto. Regolate di sale e pepe e tenete in caldo. Cuocete i fusilli in una pentola con abbondante acqua salata, scolateli al dente (conservate 1 mestolo di acqua di cottura) versateli nel tegame con il condimento, bagnateli con l'acqua di cottura tenuta da parte, lasciate insaporire per qualche istante e servite calda.

