



PARTECIPA AL NOSTRO BLOG

DANTE

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

SPAGHETTI CON FETA E PEPERONI

dolcimanontropo.blogspot.it



Ingredienti:

145 g di spaghetti
1 peperone rosso
1 peperone giallo
80 g di feta
qualche foglia di basilico
2 cucchiaini di Olio Extravergine di Oliva Dante
sale

Preparazione:

Fate abbrustolire i peperoni in forno caldo a 200° per un'oretta circa, girandoli spesso, fino a quando la buccia risulterà ben arrostita. Pulite, quindi, (una volta raffreddati) i peperoni privandoli dei semi e della buccia ma tenendo da parte il liquido. Riduceteli a listarelle. Cuocete gli spaghetti in abbondante acqua salata, nel frattempo mettete i peperoni in una padella con l'olio, salate e lasciate insaporire per qualche minuto. Scolate gli spaghetti una volta cotti, versateli nella padella e fateli insaporire per qualche istante, bagnando con "l'acqua di cottura" dei peperoni. Spegnete il fuoco e completate con la feta tagliata a cubetti e qualche foglia di basilico spezzettata.

