



PARTECIPA AL NOSTRO BLOG

DANTE

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

FUSILLORO CON SUGO AI PEPERONI

latavolaallegra.blogspot.it



Ingredienti (per 2 persone):

200 g fusilloro
1/2 barattolo pomodori pelati
1 peperone giallo bio
2 cucchiaini Olio Extravergine d'Oliva Dante
1 spicchio d'aglio bio
sale, peperoncino, brodo vegetale q.b.

Preparazione:

Lavate il peperone, tagliatelo a listarelle e togliete tutti i semi ed i filamenti bianchi. In un pentolino capiente mettete lo spicchio d'aglio schiacciato, il peperoncino e l'olio. Quando l'aglio diventa dorato aggiungete i peperoni e fateli saltare per qualche minuto a fiamma vivace. Sfumate con un mestolo di brodo vegetale, abbassate la fiamma e coprite con un coperchio. A metà cottura aggiungete i pomodori pelati tagliati a pezzetti, rimescolate bene e coprite nuovamente. Quando i peperoni sono cotti aggiustate di sale e mettete da parte. Preparate ora la pasta secondo le vostre abitudini, scolatela al dente e mantecatela con il sugo ai peperoni. Servite ben calda.

