



PARTECIPA AL NOSTRO BLOG

DANTE

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

FUSILLI, PEPERONI E PRIMOSALE

lempliciricettedinonnapapera.blogspot.it



Ingredienti:

350 g di fusilli bucati
2 peperoni
2 confezioni primosale (circa 250g)
3 cucchiaini di formaggio grattugiato
aglio in granuli
Olio evo Dante

Preparazione:

Mettere a riscaldare l'olio con la punta di un cucchiaino di aglio in granuli, quindi versare i peperoni tagliati a cubetti e un pizzico di sale. Lasciar cuocere a fiamma bassa. Intanto cuocere la pasta. Mettere da parte un po' di acqua di cottura. Scolare la pasta, versarla nella padella con i peperoni, aggiungere il formaggio primosale tagliato a pezzetti e quello grattugiato. Aggiungere il brodo di cottura della pasta, se necessario. Dare il tempo al formaggio di diventare morbido e servire.

DANTE



oio

vero