



SPAGHETTI CON MOSCARDINI E PEPERONI

fusillialtegamino.blogspot.it



Ingredienti per 4 persone:

300 g di spaghetti
1 Kg di moscardini puliti
2 grossi peperoni rossi
400 g di pomodori pelati
4 cucchiaini di Olio Extravergine di Oliva Dante
2 spicchi di aglio
Prezzemolo
Sale
Peperoncino (facoltativo)

Preparazione:

Lavare, asciugare e tagliare a tocchetti non troppo piccoli i peperoni, lavare e asciugare i moscardini, tagliandoli in più parti o lasciandoli interi. In un capiente saltapasta asciugare a fiamma moderata i peperoni, senza condimenti, poi aggiungere l'olio, gli spicchi di aglio, il prezzemolo tritato e il peperoncino, cuocere a fiamma moderata per qualche minuto poi aggiungere anche i moscardini e proseguire la cottura fino a rosolatura. Aggiungere la polpa di pomodoro, aggiustare di sale e cuocere a fiamma dolce per circa 15 minuti. Cuocere gli spaghetti, scolarli e passarli nel tegame con il sughetto. Servire caldo e a piacere aggiungere altro prezzemolo fresco o peperoncino macinato.