



PASTA

Spaghetti ai peperoni e olive



4 PORZIONI



DIFFICOLTÀ



COSTO



TEMPO DI PREPARAZIONE
20 MIN



TEMPO DI COTTURA
25 MIN



CALORIE
500K

NOTE

INGREDIENTI

320 g di Spaghetti

2 Peperoni rossi

60 g di Olive nere

200 g di Pomodori pelati

1 Cipolla

1 spicchio di Aglio

20 g di Parmigiano grattugiato

Prezzemolo fresco

Peperoncino in polvere

4 cucchiaini di Olio extravergine di oliva

Sale

Preparazione

- Riducete a falde i peperoni, eliminate picciolo, semi e filamenti, lavateli e tagliateli a pezzetti.

- Fateli ora rosolare in una padella capiente per circa 8 minuti con un fondo di olio e a fiamma moderata; salateli a metà cottura e unite poca acqua calda quando è necessario. Toglieteli e metteteli da parte.
- Sbucciate cipolla e aglio e tritateli finemente; trasferiteli nella stessa padella, unite pochissima acqua e lasciateli appassire a fiamma bassa per 5-6 minuti.
- Unite i pelati tritati, insaporite con un pizzico di peperoncino e lasciate cuocere per circa 10 minuti a fiamma bassa.
- Aggiungete i peperoni cotti, le olive e del prezzemolo tritato; fateli cuocere per 1 minuto circa a fiamma moderata e spegnete.
- Nel frattempo mettete sul fuoco una pentola capiente con abbondante acqua, portatela a bollore, salatela e calate gli spaghetti.
- Pochissimi minuti prima che la pasta sia cotta, rimettete la padella con il condimento sul fuoco e, appena sarà tornata a bollore, unitevi gli spaghetti scolati, mescolate e fate insaporire per qualche secondo.
- Servite immediatamente, dopo aver spolverizzato i piatti con prezzemolo tritato e parmigiano grattugiato.

Carla Marchetti