

Ricetta N. 2

Maccheroni con salsa di peperoni (pastu 'cu pipì)

Per 4 persone

Una ricetta che



INGREDIENTI

400 gr. di maccheroni, 2 peperoni gialli, 400 gr. di pomodori per salsa, basilico, aglio, olio d'oliva sale, peperoncino rosso.

PREPARAZIONE

Dopo aver arrostito i peperoni togliete la pellicina, lavateli e tagliateli a listarelle. In una casseruola fate rosolare un in po' di olio d'oliva 1-2 spicchi d'aglio schiacciati, quando l'aglio sarà ben dorato toglietelo e versate i peperoni che farete cuocere per 5 minuti a fiamma bassa. A questo punto aggiungete i pomodori che avrete spellato e spezzettato in precedenza, salate e aggiungete un pizzico di peperoncino. Quando la salsa sarà pronta (saranno passati circa 30 minuti) aggiungete qualche foglia di basilico. Scolate la pasta che avrete preparato nel frattempo e conditela in un piatto da portata con salsa di peperoni.

