

Pasta alla peperonata

INFORMAZIONI

- 2 persone
- **415Kcal** a porzione
- difficoltà **facile**
- pronta in **20 minuti**
- ricetta **vegetariana** e **vegan**
- ricetta **light**

INGREDIENTI

- 300 g di Peperonata
- Sale
- 180 g di pasta

PREPARAZIONE

- Mettere la peperonata a riscaldare in una padella antiaderente abbastanza capace da potervi condire la pasta.
- Lessare la pasta in abbondante acqua salata e, poco prima di scolarla, aggiungere un mestolino di acqua di cottura nella padella del condimento, quindi accendere il fuoco.
- Saltare la pasta scolata a fiamma vivace nella padella del condimento per qualche minuto, girando di frequente.
- Servire immediatamente con un filo d'olio a crudo.

PASTA DI ABBINAMENTO IDEALE

Fusilli, conchigliette, sedanini, penne, tortiglioni.

STAGIONE

Giugno, luglio, agosto, settembre

AUTORE

Ricetta realizzata da Barbara Farinelli. Fotografia di Giovanni Caprilli. Tutti i diritti riservati.

