

FUSILLI AI PEPERONI 1

Ingredienti per 4 persone:

- 380 g di pasta tipo fusilli,
- 1 peperone verde,
- 1 peperone giallo,
- 60 g di olive nere,
- 100 g di formaggio cremoso,
- 1 cucchiaino di senape,
- 1 cucchiaio di semi di cumino,
- olio d'oliva,
- 2 cucchiari di aceto di vino,
- sale,
- pepe.

Cuocere i fusilli in abbondante acqua salata e scolateli al dente.

Mondate i peperoni eliminando i semi ed i filamenti interni, lavateli e tagliateli a listerelle.

Scaldare due cucchiari d'olio in un tegame e fatevi saltare per qualche minuto i semi di cumino.

Unite i peperoni e proseguite la cottura per pochi minuti su fuoco piuttosto vivace.

Salate, pepate ed irrorate con un cucchiaio d'aceto.

Versate i fusilli in una terrina e conditeli con i peperoni ed i semi di cumino, poi unite le olive tagliate a metà.

Lasciate riposare l'insalata a temperatura ambiente per un'ora.

Nel frattempo, preparate la salsa di accompagnamento: sbattete l'aceto rimasto con sale e pepe, incorporate il formaggio cremoso e la senape e stemperate con l'olio.

Servitela a parte in una salsiera.