

FUSILLI D'ESTATE

Ingredienti per 4 persone:

- 400 g di pasta tipo fusilli,
- 1 peperone giallo,
- 1 peperone rosso,
- 150 g di mozzarella di bufala,
- alcune foglie di basilico fresco,
- 5 filetti d'acciughe sott'olio,
- olio d'oliva,
- sale,
- pepe.

In una ciotola capiente, versate i peperoni tagliati a pezzetti (precedentemente grigliati, pelati e conditi con olio, sale e pepe), la mozzarella di bufala tagliata a dadini, il basilico, i filetti d'acciuga sminuzzati, il sale, il pepe e l'olio d'oliva. Mescolate con cura il tutto fino ad amalgamare bene gli ingredienti e nel frattempo, scottate in acqua bollente e salata i fusilli.

Scolateli al dente e versateli nella ciotola; conditeli ben bene e serviteli subito.

Accorgimento: scolate la pasta al dente e prima di condirla, passatela velocemente sotto l'acqua corrente per alcuni secondi.

Questo, eliminerà l'eccesso di amido ed interromperà la cottura.