

MACCHERONI AI PEPERONI

Ingredienti per 4 persone:

- 350 g di pasta tipo maccheroni,
- 2 peperoni gialli,
- 1 spicchio di aglio,
- 4 acciughe,
- olio d'oliva,
- sale,
- pepe.

Pulite i peperoni, lavateli, asciugateli, eliminate semi e filamenti, tagliateli a striscioline.

In una padella fate scaldare un po' d'olio, rosolatevi uno spicchio d'aglio, unite le acciughe e mescolate con un cucchiaio di legno, facendo ben sciogliere.

Unite i filetti di peperone, salate, pepate e portateli a cottura.

Cuocete la pasta in abbondante acqua salata, scolatela al dente, passatela nella padella dei peperoni e lasciatela sul fuoco alcuni minuti perché insaporisca.

Servite subito ben caldo.

Se vi piace spolverizzate con un po' di origano.