

# MACCHERONI CON I PEPERONI

Ingredienti per 6 persone:

- 600 g di pasta tipo vermicelli,
- 1 kg di peperoni rossi e gialli,
- 200 g di olio d'oliva,
- 4 spicchi di aglio,
- prezzemolo,
- pepe,
- sale.

In una padella da frittura si fa soffriggere l'aglio nell'olio ed appena sarà biondo si verseranno i peperoni che saranno stati tagliati a filetti dopo essere stati ben lavati e mondati dal torsolo ed ai semi.

Coprite la padella e lasciate andare i peperoni a fuoco medio per una decina di minuti rigirandoli di tanto in tanto.

Quando vedrete che si saranno 'ammosciati', ovvero cominceranno ad ammorbidirsi, scopriteli ed aumentate un po' la fiamma sorvegliandoli perché non brucino; prima di spegnere, salate.

Cuocete la pasta come al solito, scolatela col il forchettone e conditela con i peperoni, pepe e prezzemolo, se piace.