

PENNE CON SALSA DI PEPERONI E POMODORI

Ingredienti per 6 persone:

- 600 g di pasta tipo penne,
- 500 g di peperoni dolci,
- 500 g di pomodori freschi o pelati,
- 5 cucchiaini di olio d'oliva,
- 1/2 cipolla,
- 2 cucchiaini di prezzemolo tritato,
- 4 acciughe dissalate,
- sale,
- peperoncino,
- formaggio parmigiano.

Far appassire la cipolla, tagliata a fettine, nell'olio d'oliva, a fuoco moderato.

Aggiungere i peperoni, tagliati a piccoli pezzi (quasi un trito) e proseguire la cottura per circa 8 minuti, sempre a fuoco moderato.

Unire i pomodori, senza pelle e senza semi, ed i filetti d'acciughe ridotti a pezzetti.

Insaporire con il sale ed il peperoncino.

Continuare la cottura per altri 10 minuti circa, ed in ultimo aggiungere il prezzemolo tritato.

Condire la pasta, cotta al dente, con questa salsa e cospargerla di parmigiano grattugiato.