

PENNE RIGATE AI PEPERONI

Ingredienti per 6 persone:

- 500 g di pasta tipo penne rigate,
- 500 g di peperoni rossi,
- 1 cipolla,
- 400 g di pomodori pelati,
- 50 g di olive nere snocciolate,
- 10 foglie di basilico,
- 3 cucchiaini di olio d'oliva extra-vergine,
- sale,
- pepe.

Lavate, asciugate e tagliate a metà i peperoni.

Eliminate i semi e tagliateli a filetti sottili.

Tritate finemente la cipolla e mettetela a rosolare in un tegame con l'olio.

Unite i peperoni e cuoceteli a fuoco dolce aggiungendo anche i pomodori pelati passati al setaccio.

Salate, pepate e cuocete per circa 20 minuti.

Cinque minuti prima della fine cottura aggiungete le olive tritate grossolanamente.

Cuocete le penne in acqua salata in ebollizione e scolatele al dente.

Condite la pasta con il sugo ai peperoni e spolverizzate di basilico fresco tritato.