

RUOTE FREDDI AI PEPERONI

Ingredienti per 4 persone:

- 320 g di pasta tipo ruote,
- 1 peperone rosso,
- 1 peperone giallo,
- abbondante basilico,
- abbondante maggiorana,
- 1 spicchio di aglio,
- olio d'oliva extra-vergine,
- 1 pizzico di sale.

Mettete a bollire l'acqua per la pasta.

Salatela al bollore, unitevi le ruote e cuocetele al dente.

Raffreddatele sotto l'acqua corrente, scolatele e mescolatevi una cucchiata d'olio.

Lavate i peperoni, ma lasciateli interi, e arrostiteli in forno oppure sulla bisticchiera.

Togliete loro la pelle bruciata, eliminate tutte le parti di scarto, tagliateli a faldine e metteteli in una ciotola.

Conditele con un pizzico di sale e con 3 cucchiataie d'olio.

Unite abbondante maggiorana e basilico, spezzettati a mano, e uno spicchio d'aglio, tritato finemente.

Versate su tutto la pasta fredda, mescolando bene.

Un poco di olio, mescolato alla pasta raffreddata, evita che si attacchi.