

BUCATINI DEL CONTADINO

Ingredienti per 4 persone:

- 400 g di bucatini,
- 300 g di pomodoro maturo,
- 80 g di pancetta,
- 4 peperoni(2 rossi e 2 gialli),
- 1 cucchiaio di capperi,
- 10 olive verdi snocciolate,
- 1 cipolla,
- 1 spicchio di aglio,
- 1 ciuffo di prezzemolo,
- 6 foglie di basilico,
- 1/2 peperoncino rosso,
- 1 pizzico di origano,
- 1/2 bicchiere di olio di oliva,
- 4 cucchiari di pecorino grattugiato,
- sale.

E' un primo ad alto valore nutritivo.

Fatelo seguire da un secondo a base di verdura.

Pulite, lavate i peperoni e tagliateli a listarelle.

Preparate un battuto con cipolla, aglio, prezzemolo e basilico.

Tagliate la pancetta a pezzetti e farela soffriggere nell'olio, con il trito e i peperoni, a fuoco lento.

Dopo circa 10 minuti aggiungete i pomodori tagliati grossolanamente, il peperoncino, l'origano e il sale.

Fate cuocere il sugo a recipiente coperto, mescolando ogni tanto.

A cottura quasi ultimata, unite i capperi e le olive spezzettate.

Cuocete i bucatini in abbondante acqua salata portata a ebollizione, scolateli al dente, versateli in una zuppiera che avrete scaldato in forno, conditeli con il sugo e il pecorino grattugiato e servite.