

Le Ricette

Tutto il buono del mondo in un blog

Mezzeperne con salsa di peperoni

Strawberry · Tuesday, November 23rd, 2010

Ingredienti:(4 persone)

- 400 gr mezze penne
- 2 peperoni giallo
- 150 gr salsa di pomodoro
- uno scalogno
- prezzemolo
- olio extravergine
- sale pepe

Preparazione:

Tritate lo scalogno in una padella con un filo di olio, quando è appassito aggiungete i peperoni lavati e tagliate a listarelle, quando i peperoni saranno cotti aggiungete la salsa di pomodoro, il sale, il pepe, coprite e lasciate cuocere per 10 minuti, a cottura ultimata frullare il tutto. Cuocete gli spaghetti in acqua salata, scolateli, conditeli con la salsa di peperoni e cospargete di prezzemolo tritato.

This entry was posted on Tuesday, November 23rd, 2010 at 3:32 pm and is filed under [Italiane](#), [Primi](#), [Ricette](#)

You can follow any responses to this entry through the [Comments \(RSS\)](#) feed. You can skip to the end and leave a response. Pinging is currently not allowed.