

## FUSILLI AI PEPPERONI TRICOLORE



### Ingrédients Menù

250 g "Gli Arricciati" - XJ1  
250 g Salsadoro - KQH  
5 n. Filetti di acciughe del Mar Adriatico in olio di girasole - M00X  
q.b. Olio extravergine di oliva - EK5

### Ingrédients

500 g Fusilli  
q.b. Sale  
q.b. Prezzemolo

Chef: Leonardo Pellacani

### Préparation

Per 6 persone

In abbondante acqua salata cuocere al dente i fusilli. Nel frattempo tagliare a listarelle i Peperoni semidry. In una casseruola scaldare un poco d'Olio extravergine di oliva e farvi sciogliere le Acciughe; aggiungere anche la Salsadoro e continuare a sobbollire regolando la consistenza del condimento con un poco d'acqua di cottura della pasta. A questo punto scolare i fusilli e farli saltare nel sugo preparato. Incorporare anche i Peperoni a listarelle e continuare a saltare mantenendo sul fuoco per qualche minuto. Ultimare con prezzemolo fresco e servire.

### Préparation sans gluten

Utilizzare Pasta riportante in etichetta la dicitura senza glutine.