

FUSILLI AI PEPERONI TRICOLORE



Ingredienti Menù

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

Ingredienti

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

Chef: Leonardo Pellacani

Procedimento

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.

Procedimento senza glutine

Utilizzare Pasta riportante in etichetta la dicitura senza glutine.