

# Penne ai peperoni

Categoria: Saperi d'Italia - Piemonte



## Informazioni Generali

Preparazione: 60 min	Cottura: 50 min	Dosi per: 4 persone
Costo: Medio	Difficoltà: Bassa	

Le penne ai peperoni sono un primo piatto saporito e profumato. Pomodoro, peperoni, e il verde del basilico e del prezzemolo rendono questo piatto oltre che molto buono da mangiare anche molto bello da vedere. Se non volete che i peperoni risultino indigesti, vi raccomandiamo di avere molta pazienza nel cuocerli, in tutto sarà necessaria circa un'ora di cottura ma il risultato premierà la vostra pazienza. Le penne ai peperoni porteranno un tocco di colore e di allegria sulla vostra tavola!



## Ingredienti

» <b>Acciughe (alici)</b> 4 filetti sott'olio	» <b>Pepe</b> qb
» <b>Basilico</b> un ciuffo	» <b>Peperoni</b> 3 metà, una rossa, una gialla e una verde
» <b>Cipolle</b> 1 piccola	» <b>Pomodori</b> 200 ml di passata
» <b>Olio</b> extravergine d'oliva 4 cucchiari	» <b>Prezzemolo</b> un ciuffo
» <b>Penne</b> rigate 400 gr	» <b>Sale</b> qb

## Preparazione



Lavate i peperoni sotto l'acqua corrente e asciugateli con un canovaccio pulito, quindi eliminate i semi e i filamenti interni e tagliateli a listarelle (1); tritate grossolanamente i filetti di acciughe sott'olio (2). In una padella capiente fate scaldare l'olio e la cipolla tritata finemente e lasciatela appassire (ci vorranno circa 15 minuti) a fuoco molto lento (3),



quindi aggiungete le acciughe tritate (4), lasciate insaporire e sciogliere le acciughe poi unite i peperoni tagliati a listarelle (5). Fateli cuocere per 15 minuti a fuoco basso rigirandoli di tanto in tanto, poi salate e pepate e quindi coprite con un coperchio e lasciateli cuocere per altri 15 minuti a fuoco dolce (6).



Aggiungete la passata di pomodoro (7), alzate leggermente il fiamma e fate cuocere a fuoco medio, per altri 10 minuti o fino a quando la passata si sarà addensata, aggiustate di sale se necessario, spegnete il fuoco e aggiungete le foglie di basilico spezzettate e il prezzemolo tritato (8). Nel frattempo in una casseruola mettete a bollire dell'acqua. Quando l'acqua bolle, salate e buttate le pennette scolate al dente e versatele in padella insieme al sugo con i peperoni e fatele saltare per qualche minuto (9).