

Pasta con peperoni tricolore



(350 kal)

Ingredienti per 4 persone:

3 piccoli peperoni di 3 colori,
120 gr di formaggio Quantirolo,
1 cucchiaio d'olio d'oliva,
300 gr di perciatelli,
basilico, sale, pepe nero.

Cuocete i peperoni per 20 minuti nel forno caldo oppure fateli **abbrustolire** direttamente sul fuoco o sul grill.

Quando sono completamente anneriti, chiudeteli per 10 minuti in un sacchetto, quindi sfregateli per eliminare la pellicina **bruciata**.

Svuotateli e tagliateli a **strisce** di 1 cm circa. Lessate la pasta in abbondante acqua salata e scolatela al dente. Versatela in una ciotola e condite subito con l'olio.

Unite i peperoni, il formaggio a dadini, qualche foglia di basilico spezzettata e rimestate. Servite subito con un po' di pepe nero macinato al momento.

Buon appetito !!