

MEZZI ZITI AI POMODORINI GIALLI E PEPERONI



RICETTA PER 5 PERSONE

400 g di mezzi ziti
500 g di pomodorini gialli di Pachino
250 g di peperoni rossi
uno scalogno
100 g di grana in scaglie
ciuffo di basilico
olio extravergine d'oliva q.b.
50 g di burro
Sale quanto basta
50 g di granella di pistacchi

SVOLGIMENTO

In un tegame mettiamo un giro d'olio evo e lo scalogno tagliato finemente. Copriamo con M. C. e facciamo rosolare per 3 minuti. A questo punto mettiamo dentro i pomodorini tagliati a metà e i peperoni tagliati a julienne, aggiustiamo di sale e pepe nero e facciamo appassire. A questo punto solleviamo gli ortaggi e limoniamo in un piatto. Nello stesso tegame mettiamo dentro la pasta con 600 ml di acqua, copriamo e facciamo arrivare ad ebollizione a fiamma alta, quindi abbassiamo la fiamma e facciamo cuocere per 13 minuti coprendo sempre con M. C. A questo punto mettiamo dentro i pomodori e i peperoni, mantechiamo con la noce di burro, aggiungiamo il basilico sminuzzato, e dopo avere impiattato facciamo cadere a cascata la granella di pistacchio e le scaglie di grana padano.

Paolo Fugali