

FIDANZATI CAPRESI con VERDURE PICCANTI



Ingredienti per 4 persone
350 gr di 'e fidanzati Capresi
La Fabbrica della pasta Gargano
1 peperone giallo
1 peperone rosso
2 zucchine
una decina di pomodorini
ciliegino

Basilico

Aglione e peperoncino Ariosto

(decidete voi quanto)

1 cucchiaino di preparato per
soffritto "l'orto in

busta" ARIOSTO

Olio evo

Grana grattugiato

(facoltativo)

Sale

- 1) Fate cuocere la pasta in abbondante acqua salata come di consueto. Intanto lavate peperoni e zucchine, asciugateli con cura e tagliate tutto a julienne. In una padella mettete un cucchiaino di preparato per soffritto "l'orto in busta" ARIOSTO e Aglione e peperoncino con un filo di olio, mescolate e aggiungete la julienne di verdure.
- 2) Salate, mettete i pomodorini lavati, asciugati e tagliati a metà. Mescolate ogni tanto aggiungendo a metà cottura il basilico. Fate cuocere 15 minuti (il tempo di scolare la pasta) e saltate 'e fidanzati Capresi. Servite caldo con del grana.