

Maccheroni con salsa di peperoni

I **maccheroni con salsa di peperoni** vengono serviti con la salsa di peperoni rossi dolci, aglio e peperoncino. Scopriamo tutti i passaggi per preparare i maccheroni con salsa di peperoni.



INGREDIENTI

- 400 g **Maccheroni**
- 4 **Peperoni rossi dolci**
- 4 **Aglio a spicchi**
- 1 **Peperoncino**
- 4 cucchiaini **Olio di oliva**
- q.b. **Sale**
- Qualche foglia **Basilico fresco**
- q.b. **Parmigiano grattugiato**

PREPARAZIONE



Mondate i peperoni, privateli dei semi, lavateli e tagliateli a strisce.



In una casseruola soffriggete con 3 cucchiari di olio 2 spicchi di aglio schiacciati, unitevi i peperoni e, quando saranno ben rosolati, passateli al mixer insieme all'aglio.



Lessate in abbondante acqua bollente e leggermente salata i maccheroni e scolateli molto al dente. Quando la pasta sarà quasi pronta, fate soffriggere con 1 cucchiaino di olio gli altri 2 spicchi di aglio tritati e il peperoncino sbriciolato.



Scolate la pasta, rimettete i maccheroni nella pentola, conditeli con il soffritto appena preparato e lasciate insaporire a fuoco basso per 2 o 3 minuti, mescolando continuamente per evitare che si attacchi sul fondo.



Togliete la pentola dal fuoco, versate la salsa di peperoni sulla pasta, rimestate velocemente e servite subito cospargendo con il basilico tritato ed il parmigiano.