

Maccheroni al peperoncino

I maccheroni al peperoncino sono una ricetta della Basilicata nella quale i peperoncini dolci e piccanti vengono spezzettati e poi pestati con olio e aglio e infine mescolati con la pasta scolata al dente e velocemente mantecati prima che il piatto venga servito a tavola.

La ricetta completa



Ingredienti

- 500 g **Maccheroni**
 - 2 **Peperoncini piccanti**
 - 2 **Peperoni dolci secchi**
 - 2 **Aglio, spicchi**
 - q.b. **Olio extravergine di oliva**
 - q.b. **Sale**
 - 5 o 6 **Olive nere snocciate**
 - 3 **Pomodorini**
-

Preparazione



Pulite l'aglio, tagliatelo e pezzetti e lasciatelo dorare in abbondante olio.



Aggiungete quindi i peperoncini spezzettati (sia quelli piccanti che quelli dolci secchi) e toglierli dal fuoco prima che brucino.



In un mortaio pestate i peperoncini e iniziate a cuocere la pasta.



Aggiungere i peperoncini all'olio con i pomodorini spezzettati e le olive e mantecarvi brevemente la pasta che nel frattempo sarà stata cotta in abbondante acqua salata e scolata al dente.