

# RICETTA DEL GIORNO

## *Pasta alla jonica*

**INGREDIENTI:** 400 g di spaghetti, 300 g di pomodori freschi, due peperoni dolci o piccanti, due spicchi d'aglio, 140 g di guanciale, basilico, pecorino grattato, olio extravergine d'oliva, sale.

**PREPARAZIONE:** Lessare in acqua bollente per pochi minuti pomodori e peperoni mondati, lavati e spezzettati, quindi premerli col passaverdure. A parte, soffriggere l'aglio nell'olio col guanciale tagliato a dadini; aggiungere la salsa di pomodoro e peperone e insaporire con abbondante basilico. A cottura ultimata, condire la pasta cotta al dente in abbondante acqua salata; spolverare di formaggio pecorino e servire subito.