

## Pennette con salsa di peperoni

Le pennette con salsa di peperoni costituiscono un gustoso primo piatto dove la pasta lessata al dente verrà condita con una salsa di pomodori e peperone tagliato a listerelle e in precedenza rosolato in padella con lo scalogno e un filo d'olio.



## INGREDIENTI

---

- 1 Peperone
  - 300 g Salsa di pomodoro
  - 1 Scalogno
  - 1 ciuffo Prezzemolo
  - q.b. Olio extravergine d'oliva
  - q.b. Sale
  - q.b. Pepe
  - 350 g Pennette
- 

## PREPARAZIONE

---



Lavate il peperone e tagliatelo a listarelle. Pelate lo scalogno, tritatelo, disponetelo in una casseruola con il peperone e un filo di olio, portate sul fuoco e lasciate rosolare, quindi versate la salsa di pomodoro e un pizzico di sale, coprite e continuate la cottura per 10 minuti.

Lessate le pennette in acqua salata, scolatele, conditele con la salsa di peperone e il prezzemolo tritato, pepate e amalgamate bene, prima di servire.