

# RICETTA DEL GIORNO

## *Tagliatelle alla reggina*

**INGREDIENTI:** 350 g di tagliatelle fatte in casa, 150 g di peperoni arrostiti, spellati e sfilettati, 150 g di zucchine, 150 di pomodori, 1/2 cipolla, due spicchi d'aglio, origano, pecorino grattato, olio d'oliva, pepe nero macinato di fresco, sale.

**PREPARAZIONE:** Mondare, lavare e affettare la cipolla, quindi farla rosolare nell'olio d'oliva con l'aggiunta degli spicchi d'aglio. Mondare, lavare e tagliare a dadini le zucchine, quindi versarle nel tegame insieme ai filetti di peperoni ed i pomodori lavati, privati dei semi e spezzettati. Salare, pepare e ultimare la cottura. A parte scaldare la pasta; scolarla e condirla con il sugo già pronto e un'abbondante spolverata di pecorino e origano.