

PASTA FANTASIA DI MARE

Ingredienti

- peperoni (90gr)
- olio d'oliva (2 cucchiaini)
- pasta corta (300gr)
- i Sughetti di Mare

Come si prepara

Scegli il tipo di pasta che più ti piace e falla cuocere in abbondante acqua salata.

Metti in una padella l'olio, mezza tazzina di acqua, i peperoni, possibilmente gialli, rossi e verdi tagliati a julienne, lascia soffriggere il tutto fino a che i peperoni risulteranno cotti, versa il Sughetto e lascialo cuocere a fuoco medio per 6 minuti.

Scola la pasta al dente, versala nella padella con il sugo insieme a mezzo mestolo della sua acqua di cottura e falla saltare finché non risulterà ben condita.

Prima di servire aggiungi una spolverata di prezzemolo fresco tritato.

Difficoltà: 2

Tags

pasta, salse e sughi, pasta corta, pasta lunga, sughetti, mare, fantasia