

PRIMI PIATTI

Bucatini del contadino

Tradizione: Lazio

DOSI

4 persone

■ Ingredienti per 4 persone

Pasta tipo bucatini	400 g
Pomodori maturi	300 g
Pancetta	80 g
Peperoni rossi	2
Peperoni gialli	2
Capperi	1 cucchiaio
Olive verdi snocciolate	10
Cipolla	1
Aglio	1 spicchio
Prezzemolo	1 ciuffo
Basilico	6 foglie
Peperoncino rosso	1/2
Origano	1 pizzico
Olio d'oliva	1/2 bicchiere
Formaggio pecorino grattugiato	4 cucchiaini
Sale	

■ Preparazione

- 1 È un primo ad alto valore nutritivo. Fatelo seguire da un secondo a base di verdura. Pulite, lavate i peperoni e tagliateli a listerelle. Preparate un battuto con cipolla, aglio, prezzemolo e basilico.
- 2 Tagliate la pancetta a pezzetti e farela soffriggere nell'olio, con il trito e i peperoni, a fuoco lento. Dopo circa 10 minuti aggiungete i pomodori tagliati grossolanamente, il peperoncino, l'origano e il sale.
- 3 Fate cuocere il sugo a recipiente coperto, mescolando ogni tanto. A cottura quasi ultimata, unite i capperi e le olive spezzettate.

4

Cuocete i bucatini in abbondante acqua salata portata a ebollizione, scolateli al dente, versateli in una zuppiera che avrete scaldato in forno, conditeli con il sugo e il pecorino grattugiato e servite.