

PRIMI PIATTI

Bucatini con i peperoncini verdi

Tradizione: Provincia di Napoli, Campania

DOSI

4 persone

Ingredienti per 4 persone

Pasta tipo bucatini	300 g
Peperoncini verdi	200 g
Pomodori perini	300 g
Olio d'oliva extra-vergine	4 cucchiari
Aglio	1 spicchio
Basilico	4 foglie
Sale	
Formaggio parmigiano grattugiato	

Preparazione

- 1 Si tratta di una ricetta antica, della più schietta tradizione napoletana, ottenuta con ingredienti semplici e genuini.
- 2 Per prepararla utilizzate i peperoncini verdi, piccoli e appuntiti che solitamente si usano come contorno: sulla pasta sono davvero 'speciali'.
- 3 Pulite e lavate i peperoncini, privateli del picciolo e dei semi, asciugateli e metteteli a soffriggere in una padella in cui avrete precedentemente fatto dorare uno spicchio d'aglio con l'olio.
- 4 Lasciate cuocere a fiamma media per circa 10 minuti, in modo che i peperoncini diventino morbidi.
- 5 Nel frattempo lavate i pomodori, privateli dei semi e dell'acqua di vegetazione e tagliateli a fettine, quindi poneteli in padella con i peperoni e aromatizzate con le foglie di basilico.
- 6 Salate. Fate cuocere la salsa a fuoco dolce per 20 minuti. Intanto lessate la pasta, scolatela al dente e mettetela nella padella con la salsa, facendola saltare per qualche istante a fiamma vivace, affinché si insaporisca bene.
- 7 Servitela ben calda, accompagnandola, a piacere, con parmigiano grattugiato.