

PRIMI PIATTI

Chiocciole fredde ai peperoni

DOSI

4 persone

PREPARAZIONE

15 min

■ Ingredienti per 4 persone

Pasta tipo chiocciole	320 g
Peperone rosso	1
Peperone giallo	1
Basilico	abbondante
Maggiorana	abbondante
Aglio	1 spicchio
Olio d'oliva extra-vergine	
Sale	1 pizzico

■ Preparazione

- 1 Mettete a bollire l'acqua per la pasta. Salatela al bollore, unitevi le chiocciole e cuocetele al dente. Raffreddatele sotto l'acqua corrente, scolatele e mescolatevi una cucchiata d'olio.
- 2 Lavate i peperoni, ma lasciateli interi, e arrostiteli in forno oppure sulla bistecchiera. Togliete loro la pelle bruciata, eliminate tutte le parti di scarto, tagliateli a faldine e metteteli in una ciotola.
- 3 Conditele con un pizzico di sale e con 3 cucchiataie d'olio. Unite abbondante maggiorana e basilico, spezzettati a mano, e uno spicchio d'aglio, tritato finemente.
- 4 Versate su tutto la pasta fredda, mescolando bene. Un poco di olio, mescolato alla pasta raffreddata, evita che si attacchi.