

# FUSILLI ALLA SALSA DI PEPERONI

Ingredienti per 4 persone:

- 400 g di pasta tipo fusilli bucati corti,
- 1 peperone rosso grande,
- 1 peperone verde grande,
- 1 peperone giallo grande,
- 500 g di salsa di pomodoro (o pomodori pelati),
- 6 filetti d'acciughe sott'olio,
- 1 cipolla,
- 20 foglie di basilico,
- 4 cucchiaini di olio d'oliva,
- sale.

Fate imbiondire la cipolla nell'olio.

Dopo 5-10 minuti aggiungete i peperoni puliti e tagliati a striscioline sottili.

Lasciateli cuocere a fuoco vivace per 15 minuti, quindi, aggiungere i pomodori e le acciughe sminuzzate.

Cuocere per altri 15 minuti poi, aggiungere un bel pizzico di sale e le foglie di basilico.

Togliere dal fuoco, mescolate velocemente e versare il sugo in una zuppiera, aggiungere i fusilli cotti a parte e mescolare; condire, volendo, con dell'olio crudo.