
PASTA CON LE VERDURE PICCANTI

Ingredienti per 4 persone:

- 300 g di spinaci lessati e strizzati,
- 2 spicchi di aglio,
- 1 bicchiere di olio d'oliva,
- 2 peperoni gialli,
- 1 cipolla,
- 1 mazzetto di basilico,
- peperoncino,
- pepe,
- 2 bicchieri di vino bianco secco,
- sale,
- 400 g di pasta tipo qualsiasi,
- pecorino grattugiato (facoltativo).

Fate insaporire gli spinaci con aglio e olio, trascinandoli bene in pentola: unite i peperoni tagliati a filetti sottili, la cipolla tritata e un trito di basilico.

Unite un pizzico di peperoncino rosso e di pepe e fate sobbollire il tutto, bagnando con il vino bianco.

Mettete a fuoco una pentola capace con acqua salata; quando bolle gettate la pasta e scolatela al dente.

Condite subito con le verdure e il sugo che si sarà formato; versate in superficie un filo di olio crudo.

Se vi piace, cospargete di pecorino grattugiato.