

RIGATONI COLORATI

Ingredienti per 4 persone:

- 350 g di pasta tipo rigatoni,
- 1 peperone giallo,
- 150 g di fagiolini,
- 2 pomodori,
- 1 spicchio di aglio,
- prezzemolo,
- capperi,
- origano,
- olio d'oliva,
- sale.

Cuocere la pasta e scolarla al dente.

Intanto spuntare i fagiolini, tagliarli a tocchetti e lessarli in acqua salata per 7 minuti, scolarli e passarli in acqua fredda.

Abbrustolire il peperone, spellarlo, tagliarlo a listarelle, eliminando picciolo e semi.

Pelare i pomodori e ridurli a tocchetti.

Soffriggere con olio l'aglio tritato con il prezzemolo, unire: fagiolini, pomodori, peperone, capperi e origano, lasciando insaporire per 5 minuti, unire la pasta e farla saltare 2 minuti.