

CASARECCE CON PEPERONI

Ingredienti per 4 persone:

- 300 g di pasta casarecce,
- 600 g di seppia,
- un peperone rosso,
- un peperone giallo,
- 300 g di polpa di pomodoro concentrato,
- un cucchiaio di brandy,
- 2 spicchi di aglio,
- 2 cucchiaini di prezzemolo tritato,
- un peperoncino,
- 3 cucchiaini di olio d'oliva,
- sale.

Mondate i peperoni privandoli del picciolo, dei semi e dei filamenti bianchi e tagliateli a pezzetti.

Pulite le seppie, eliminando le interiora, la pelle e il becco e tagliate anch'esse a pezzetti.

Fatele poi rosolare in una padella con l'olio, il peperoncino e gli spicchi di aglio schiacciato e per finire sfumatele con il brandy.

Quando il liquore sarà evaporato, unite i peperoni e cuocete ancora per 5 minuti, mescolando di tanto in tanto.

Aggiungete la polpa di pomodoro, il concentrato, un cucchiaio di prezzemolo e un dl circa di acqua e continuate la cottura ancora per 20 minuti, quindi salate.

Lessate la pasta, scolatela al dente e conditela con il sugo di preparato e il prezzemolo rimasto.

Servitela subito, quando è ancora ben calda.