

BUCATINI CON I PEPERONCINI VERDI

Ingredienti per 4 persone:

- 300 g di pasta tipo bucatini
- 200 g di peperoncini verdi
- 300 g di pomodori perini
- 4 cucchiaini di olio d'oliva extra-vergine
- 1 spicchio di aglio
- 4 foglie di basilico
- sale
- formaggio parmigiano grattugiato

Si tratta di una ricetta antica, della più schietta tradizione napoletana, ottenuta con ingredienti semplici e genuini. Per prepararla utilizzate i peperoncini verdi, piccoli e appuntiti che solitamente si usano come contorno: sulla pasta sono davvero 'speciali'.

Pulite e lavate i peperoncini, privateli del picciolo e dei semi, asciugateli e metteteli a soffriggere in una padella in cui avrete precedentemente fatto dorare uno spicchio d'aglio con l'olio.

Lasciate cuocere a fiamma media per circa 10 minuti, in modo che i peperoncini diventino morbidi.

Nel frattempo lavate i pomodori, privateli dei semi e dell'acqua di vegetazione e tagliateli a fettine, quindi poneteli in padella con i peperoni e aromatizzate con le foglie di basilico.

Salate.

Fate cuocere la salsa a fuoco dolce per 20 minuti.

Intanto lessate la pasta, scolatela al dente e mettetela nella padella con la salsa, facendola saltare per qualche istante a fiamma vivace, affinché si insaporisca bene.

Servitela ben calda, accompagnandola, a piacere, con parmigiano grattugiato.