

CONCHIGLIE IN PEPERONATA

Ingredienti per 4 persone:

- 500 g di pasta tipo conchiglie rigate,
- 500 g di peperoni,
- 100 g di pomodori,
- 1 cipolla,
- 1 ciuffo di basilico,
- sale,
- olio d'oliva,
- formaggio parmigiano.

Soffriggete la cipolla a fettine in abbondante olio, unite i peperoni tagliati a spicchi, salate e cuocete a fuoco alto mescolando spesso; unite i pomodori tagliati a pezzetti e il basilico.

Abbassate la fiamma, coprite e finite di cuocere.

In ultimo, ravvivate la fiamma per addensare il sugo.

Condite le conchiglie scolate al dente con la peperonata e abbondante parmigiano grattugiato.