
FETTUCCINE IN BELLA VISTA

Ingredienti per 4 persone:

- 500 g di pasta tipo fettuccine,
- 500 g di peperoni,
- 50 g di burro,
- 3 spicchi di aglio,
- basilico,
- 50 g di guanciale,
- sale,
- pepe.

Fate sbollentare per pochi minuti i peperoni, dopo averli tagliati a metà e liberati dai semi; quindi tagliateli a striscioline. Metteteli ad insaporire nella casseruola dove avrete fatto rosolare il burro con l'aglio, qualche foglia di basilico e il guanciale tagliato a pezzettini.

Lasciate cuocere per 10 minuti; salate e pepate un momento prima di levare dal fuoco.

Cuocete intanto la pasta in abbondante acqua bollente salata.

Scolatela al dente e conditela con i peperoni e il loro intingolo.