



Pasta fredda ai peperoni - [Visualizza sul sito](#)  
di Sconosciuto

primi piatti - insalata

Mettete a bollire l'acqua per la pasta.

Salatela al bollore, unitevi le chioccioline e cuocetele al dente.

Raffreddatele sotto l'acqua corrente, scolatele e mescolatevi una cucchiata d'olio.

Lavate i peperoni, ma lasciateli interi, e arrostiteli in forno oppure sulla bistecchiera.

Togliete loro la pelle bruciata, eliminate tutte le parti di scarto, tagliateli a faldine e metteteli in una ciotola.

Conditele con un pizzico di sale e con 3 cucchiata d'olio.

Unite abbondante maggiorana e basilico, spezzetati a mano, e uno spicchio d'aglio, tritato finemente.

Versate su tutto la pasta fredda, mescolando bene.

Un poco di olio, mescolato alla pasta raffreddata, evita che si attacchi.

eCucinando.it