



fusilli con peperoni e melanzane - [Visualizza sul sito di cockerina](#)

primi piatti - peperoni gialli - pasta secca

ingredienti per 4 persone:

300 gr di fusilli
300 gr di pomodori pelati in scatola
1 peperone giallo piccolo
1/2 melanzana
1 acciughe sott'olio
3 cucchiaini di olive verdi baresi o taggiasche
1 cucchiaino di capperi sott'aceto
4 cucchiaini di olio evo
1 spicchio di aglio
qualche foglia di basilico
sale, pepe

Rosolare lo spicchio d'aglio intero nell'olio caldo, unire la polpa dei pelati, la melanzana tagliata a dadini, sale e pepe, e cuocere per una decina di minuti.

Intanto abbrustolire il peperone sulla piastra, metterlo in un sacchetto di carta, spellarlo e tagliarlo a striscioline.

Aggiungere il peperone e le olive snocciolate al sughetto di melanzana, unire il basilico tritato a mano, i capperi e le acciughe a filetti.

Cuocere a fiamma moderata per altri 10 minuti e col coperchio, se occorre bagnare appena con acqua calda.

Scolare i fusilli al dente e farli insaporire nel sughetto.

