



Pasta con sgombro e peperoni profumata allo zenzero

Tempo: 30 min

Difficoltà: 1

Prodotto: Filetti di Sgombro Sott'Olio

Ingredienti per 4 persone

- 320 g di pasta cortaintegrale- 2 confezioni di Filetti di Sgombro Rio Mare all'Oliod'Oliva da 125 g- 1 piccola radice di zenzero- 1 spicchio di aglio- 7 pomodori secchio sott'olio- 1 cipollotto- 1 peperone giallo- 3 cucchiaini di briciole di paneintegrale raffermo- Un ciuffo di basilico fresco- 5 cucchiaini di olio extravergine d'oliva

Procedimento

Portate a ebollizione abbondante acqua leggermente salata e fate cuocere la pasta. Nel frattempo, in una padellina antiaderente, tostate le briciole di pane. Riducete in una dadolata lo zenzero e il peperone giallo, affettate il cipollotto, saltateli in una padella antiaderente con i pomodori secchi, l'aglio, un cucchiaino di acqua e due di olio extra vergine d'oliva. Scolate la pasta al dente, risciacquatela sotto l'acqua fredda per ridurre il rilascio degli amidi quindi, a fi ammata spenta, unitela alle verdure saltate. Riaccendete il fuoco, aggiungete i restanti cucchiaini di olio extra vergine d'oliva, lasciate insaporire e servite aggiungendo i filetti di sgombro sgocciolati, il pane tostato e qualche foglia di basilico fresco.



Le Ricette di Rio Mare

PER TUTTE LE OCCASIONI