

Lasagnette al sole di Sicilia



Ingredienti

(per 4 persone)

- 400 g di lasagnette
- 40 g di Pecorino Toscano DOP stagionato
- 2 peperoni rossi
- 2 peperoni gialli
- 1 cipolla rossa
- 2 spicchi d'aglio
- 1 peperoncino fresco
- Semi di papavero
- Olio EVO
- Sale q.b.

Procedimento

Togliete i semi ai peperoni e tagliateli a listarelle. Trasferite i peperoni gialli in una padella e quelli rossi in un'altra, che dovrà essere più capiente. Aggiungete in ogni padella due cucchiari d'olio, uno spicchio d'aglio schiacciato e mezza cipolla tagliata a fette sottili. Lasciate cuocere con il coperchio per una ventina di minuti.

Togliete i semi anche al peperoncino fresco e scottatelo in acqua bollente non salata. Sgocciolate, asciugate per bene e aspettate che si raffreddi.

Tagliatelo, dunque, in piccoli pezzi e aggiungetelo nella padella con i peperoni rossi. Quando i peperoni saranno cotti, passateli al minipiner mantenendoli sempre separati per colore e rimettete la salsa di peperoni rossi nella padella originale.

Aggiungete alla salsa di peperoni gialli il Pecorino Toscano DOP precedentemente grattugiato, amalgamate bene e tenete da parte.

Nel frattempo, cuocete le lasagnette al dente e ricordatevi di tenere da parte almeno una tazzina di acqua di cottura. Scolate la pasta e aggiungetevi la salsa di peperoni rossi. Saltate a fuoco vivace e, se necessario, aggiungete qualche cucchiaino di acqua di cottura.

In ogni piatto, fate uno strato di salsa di peperoni gialli al Pecorino Toscano, aggiungete le lasagnette in salsa di peperoni rossi e guarnite con semi di papavero.

(Gabriella Pizzo del blog *In cucina con mamma Agnese*)