



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE001362

Registrata in data 26 Mag 2017 alle ore 16:06

da FRANCESCA PACE

Livello di difficoltà: Facile

Piatto tipico della stagione: Primavera, Estate

Come ti senti gustando la tua ricetta? Appagato

Sole di Capri al tramonto

Immaginate la spiaggia, con sabbia sottile, la brezza, il colore del mare che da blu intenso cambia al calar del sole. Questo spettacolo meraviglioso ho cercato di riportarlo a tavola realizzando Sole di Capri al tramonto. Un primo piatto buono da mangiare e bello da vedere!

Tempo di preparazione: 1 ore

Ingredienti per 4 persone

n. 8 Soli di Capri
n. 2 peperoni
n.2 salsicce
pomodorini del piennolo q.b.
pomodorino giallo q.b.
olio extravergine di oliva q.b.
aglio q.b.
sale q.b.

Prodotti utilizzati

Sole di Capri de La Fabbrica della Pasta di Gragnano
Pomodorino del piennolo La fiammante
Pomodorino giallo La Fiammante.

Strumenti di cottura

Padelle, pentola.

Preparazione

Per prima cosa lavare i peperoni eliminando quindi il picciolo e le parti bianche interne con i semi.
Tagliare i peperoni a pezzetti e in una padella antiaderente mettere un giro di olio extravergine con uno spicchio di aglio.
Far soffriggere l'aglio e dopo un paio di minuti aggiungere la salsiccia spellata e sbriciolata.
Quando la carne avrà cambiato colore eliminare l'aglio e aggiungere i peperoni, un cucchiaio di pomodorini del piennolo e uno di pomodorini gialli mescolando.
Aggiustare di sale e coprire con un coperchio fino a quando non saranno morbidi.
Quando il sugo sarà cotto, prelevare i peperoni e dare una frullata grossolana.
Cuocere la pasta in abbondante acqua salata e scolarla al dente.
Mettere i soli nel piatto di portata quindi riempire ogni singolo raggio con un cucchiaino di sugo e al centro di ogni sole aggiungere un pomodorino giallo.

Vino consigliato

Coda di Volpe del Sannio