



Ricetta N. RE001227

Registrata in data 05 Apr 2017 alle ore 09:45

da ALESSANDRA URISELLI

## Spaghetti al peperoncino con tortino di peperoni e pomodoro al forno

Questa è una di quelle ricette a cui sono molto legata, mia nonna Luigina preparava il suo magnifico tortino di peperoni al forno e ci condivideva gli spaghetti. La pasta che ho scelto è trafilata al bronzo ed è aromatizzata al peperoncino, un elemento in più per ricordarmi la mia amata terra, la Calabria.

Gli spaghetti così conditi non sono solo sani e gustosi, ma hanno un valore aggiunto, quello dei ricordi, che sanno di casa, di famiglia e di affetti.

Tempo di preparazione: 40 minuti

### Ingredienti per 4 persone

320 g di spaghetti al peperoncino trafilati al bronzo  
n. 4 peperoni rossi medi  
350 g di polpa di pomodoro fine  
n.1 spicchio d'aglio tritato finemente  
n.10 foglioline di basilico fresco  
n. 2-3 cucchiaini di olio extravergine di oliva  
pangrattato q.b.  
50 g di parmigiano grattugiato  
sale q.b.  
pepe nero q.b.

### Preparazione

Lavate e asciugate i peperoni, tagliateli a julienne finissimi e aggiustate di sale.

Ungete una pirofila di porcellana con poco olio e stendete metà dei peperoni sul fondo, mettete metà della polpa di pomodoro, basilico abbondante, aglio e richiedete con il secondo strato di peperoni.

Terminate con il pangrattato, il parmigiano e un po' di olio d'oliva e una spolveratina di pepe nero.

Cuocete in forno caldo a 190° per circa 20-25 minuti, noterete che i peperoni si saranno ammorbiditi e avranno formato un tortino compatto e cremoso.

Lessate gli spaghetti in abbondante acqua salata e una volta cotti, condite con il tortino e foglie di basilico.

### Vino consigliato

Pinot bianco del Veneto