

Penne ai Peperoni



Penne ai peperoni, una preparazione tanto semplice quanto stuzzicante, che si prepara con pochi ingredienti dall'aroma intenso che insieme creano un mix esplosivo di sapore! Con l'arrivo dei primi caldi si fa sempre più forte il desiderio di gustare i gustosi e genuini frutti dell'estate, come ad esempio i [peperoni](#), con i loro colori brillanti e il sapore inconfondibile accendono la tavola con gusto. Non indugiate e mettetevi ai fornelli per preparare anche voi le penne ai peperoni oppure la [variante senza cipolla](#) ma altrettanto cremosa, il profumo dei peperoni stufati inebrierà la vostra casa e farà venire l'acquolina in bocca anche ai vostri vicini.

Ingredienti

- [Penne Rigate](#) 320 g
- [Peperoni rossi](#) 275 g
- [Peperoni gialli](#) 275 g
- [Acciughe sott'olio](#) 2
- [Passata di pomodoro](#) 200 g
- [Basilico](#) q.b.
- [Zucchero di canna](#) 1 pizzico
- [Cipolle bianche](#) 80 g
- [Sale fino](#) q.b.
- [Pepe nero](#) q.b.
- [Olio extravergine d'oliva](#) q.b.

Come preparare le Penne ai peperoni



Per realizzare le penne ai peperoni sbucciate la cipolla bianca e affettatela finemente (1), in un tegame scaldate l'olio di oliva con due alici scolate dall'olio di conservazione e le cipolle affettate (2), fate stufare la cipolla con poca acqua finché non sarà morbida, ci vorranno circa 10 minuti. Intanto ponete sul fuoco una pentola con abbondante acqua, da salare quando bollerà: vi servirà successivamente per cuocere la pasta. A questo punto, lavate i peperoni sotto acqua corrente, privateli del picciolo (3)



Tagliateli a metà e con un coltellino eliminate i semi e i filamenti interni (4); ora tagliateli a listarelle (5-6)



e una volta che la cipolla sarà ben stufata aggiungete i peperoni (7), bagnateli con poca acqua e fate stufare per circa 15 minuti, poi unite la passata di pomodoro (8) e smorzate l'acidità con un pizzico di zucchero di canna (9).



Profumate il sugo con le foglioline di basilico fresco (tenetene qualcuna da parte per guarnire i piatti se preferite) (10), mescolate poi coprite con il coperchio e proseguite la cottura per circa 10 minuti, mescolando di tanto intanto (11). Nel frattempo cuocete la pasta, avendo cura di cuocerla al dente per circa 10 minuti (regolatevi in base al tempo di cottura indicato sulla confezione) (12).



Una volta al dente, scolate la pasta direttamente nel tegame con il sugo di peperoni (13), mescolate per insaporire bene. Le penne ai peperoni sono pronte (14), servitele ben calde guarnendo il piatto con una fogliolina di basilico (15)!