

Fusilli all'Ortolana

Tempo di preparazione: 0 min

Difficoltà: Medium

Ingredienti

- Fusilli: 500 g
- Olio extravergine di oliva: q.b.
- Parmigiano: q.b.
- Pepe: q.b.
- Pepeone Giallo: 1
- Peperone Rosso: 1
- Sale: q.b.
- Scamorza affumicata: 60 g
- Zucchine: 2



Preparazione

Tagliate le zucchine e mettetele a rosolare in una padella con un filo d'olio.

Lavate i peperoni e metteteli in una teglia rivestita da carta forno. Infornate a 200° per circa 30 minuti.

In un'altra padella versate la **Passata Classica Pomì**. Aggiungete un filo d'olio, un cucchiaino di zucchero e lasciate cuocere a fuoco dolce.

Togliete la buccia ai peperoni, tagliateli a striscioline e uniteli nella salsa insieme alle zucchine.

Quando la salsa si sarà ristretta salate e pepate. Cuocete i fusilli in acqua bollente, quando saranno pronti scolateli e versate la pasta nel sugo.

Amalgamate bene e aggiungete la scamorza tagliata a cubetti.

Continuate ad amalgamare fino a quando la scamorza sarà diventata filante.

Aggiungete una spolverata di parmigiano e servite!

For this recipe we used:

Passata Classica 250 g

