Orecchiette con peperoni

Tempo di preparazione: 30 min
Difficoltà: Facile

Ingredienti

- Basilico: q.b.
- Cipolla: 40 gr
- Gamberi sgusciati: 60 gr
- Olio evo: q.b.
- Orecchiette: 180 gr
- Pepe: q.b.
- Peperoni: 60 gr
- Sale: q.b.

Preparazione

1. Tagliare a julienne cipolla e peperoni e rosolarli in padella con olio extravergine, sale e pepe.
2. Pulire i gamberi, in parte tagliarli grossolanamente e cuocerli nella padella.
3. Aggiungere poi la ***polpa fine Pomì*** e terminare la cottura per 5 min.
4. Nel frattempo buttare la pasta in acqua bollente salata e cuocere per 3/4 di cottura.
5. Terminarla in padella con un mestolo di acqua e mantecare a fuoco spento con olio extravergine e basilico fresco.

For this recipe we used:

Polpa Fine 120 gr