

Rotelle ai peperoni verdi

Autore : Carolina Barra

Data : 10 Settembre 2019



Ingredienti per 4 persone

400 grammi di rotelle
400 grammi di pomodorini freschi
Peperoncini verdi dolci
50 grammi olio EVO
100 grammi parmigiano grattugiato
2 spicchi d'aglio
Olio di semi per frittura q.b.
Basilico q.b.
Sale q.b.

Procedimento

Questa è una ricetta della tradizione popolare, povera, perché fatta con ingredienti poco costosi tipici delle zone rurali della Campania, ma, come tutte le ricette di questo tipo, riserva dei sapori piacevolmente forti. Inoltre, è anche semplice e veloce da preparare.

Cominciamo a pulire i peperoncini verdi dolci, quelli che in napoletano sono anche chiamati *puparuoli ro ciummo*, togliamo il gambo e li friggiamo in abbondante olio di semi. Poi, li lasciamo sgocciolare, li mettiamo sulla carta assorbente per eliminare l'olio in eccesso, così che il risultato finale non sia unto e quindi sia più leggero.

In un'altra padella facciamo soffriggere gli spicchi d'aglio fino a farli imbriondire, per poi tirarli via.

Aggiungiamo i pomodorini freschi tagliati a pezzetti. In alternativa possiamo anche usare i pomodori pelati, in questo caso un 500 grammi, anche se preferisco di gran lunga il pomodoro fresco.

Poi aggiungiamo anche i peperoncini, perché durante la cottura si insaporiscano reciprocamente con il sughetto che stiamo preparando. Regoliamo di sale e aggiungiamo qualche fogliolina di basilico.

Da parte mettiamo a lessare in abbondante acqua salata la pasta.

Ho indicato le rotelle, trovo che siano un formato molto allegro, che tiene bene questo tipo di sugo, ma possiamo usare benissimo delle penne o altri tipi di pasta corta simili.

Quando la pasta è cotta mettiamo da parte una metà del sugo e nel restante, che avremo lasciato nella padella, facciamo saltare le rotelle.

Impiattiamo, copriamo con il sugo lasciato da parte e spolveriamo con abbondante parmigiano grattugiato, magari guarnendo il tutto con qualche altra foglia di basilico.

Se non vogliamo impiegare i nostri *puparullilli* per un primo piatto, possiamo sempre usarli come contorno, cosa che, a dire il vero, è molto diffusa in Campania.

Un ottimo accompagnamento può essere un vinello frizzante, amabile, perché no un ottimo Gragnano.

Buon appetito!