



(<https://www.ricetteregionali.net/>)

## **Tagliatelle alla reggina**



**4** Persone

**primi** Categoria

**facile** Difficoltà

**30 minuti** Tempo

Attrezzatura : **una padella, una pentola**

## **Ingredienti**

- 400 gr di tagliatelle
- 2 peperoni
- 300 gr di zucchine
- 1 cipolla
- aglio
- basilico
- 1 cucchiaio di passata di pomodoro
- olio extravergine d'oliva
- pecorino grattugiato
- sale
- pepe

## **Preparazione Tagliatelle alla reggina**

### **Passo 1.**

Cuocete i peperoni e tagliateli a strisce.

### **Passo 2.**

Tritate cipolla ed aglio e fateli soffriggere in olio extravergine d'oliva.

### **Passo 3.**

Tagliate a dadini le zucchine e mettetele in padella insieme ai peperoni.

### **Passo 4.**

Unite il pomodoro e salate e pepate a piacere.

### **Passo 5.**

Fate cuocere le tagliatelle e fatele mantecare nella salsa preparata.

### **Passo 6.**

Condite con il pecorino grattugiato.

## Note

- ✓ **Nazionalità:** Italiana
- ✓ **Pubblicata:** 01/10/2015
- ✓ **Calorie:** 0 a porzione
- ✓ **Rating:** 4.0 (1 review)
- ✓ **Autore:** Carmelo Scuderi (<https://www.facebook.com/ricetteregionali>)