



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

Orecchiette alla pugliese



4 Persone

primi Categoria

facile Difficoltà

30 minuti Tempo

Attrezzatura : **una pentola, una padella**

Ingredienti

- 500 gr di orecchiette
- salsa di pomodoro
- 2 peperoni gialli
- olio extravergine d'oliva
- pecorino grattugiato
- peperoncino
- basilico
- sale
- pepe

Preparazione Orecchiette alla pugliese

Passo 1.

Tagliate a fettine i peperoni e fateli rosolare nell'olio, versate la salsa di pomodoro (precedentemente cotta), il sale, il pepe, il peperoncino e il basilico.

Passo 2.

Fate cuocere per circa 5 minuti.

Passo 3.

Preparate le orecchiette al dente, scolatele e mescolatele con il condimento, aggiungendo una spruzzata di pecorino.

Note

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