

Un dels plats ideals per l'estiu són les amanides de pasta. Recapte els hi ofereix una que es pot consumir tant freda com calenta

Fusilli amb salsa de pebrot

Ingredients per a 4 persones:

- 250 gr. de fusilli
- 50 gr. de ceba
- 100 gr. de pebrot vermell
- 100 gr. pebrot verd
- 100 gr. tomata natural
- Oli d'oliva



Preparació:

Es cou la pasta amb aigua, sal i un raig d'oli. La refrescarem sota l'aigua i li ficarem una mica més d'oli per a que no s'apegui.

Ficarem a erogar la ceba tallada en juliana i a continuació afegirem el pebrot vermell i verd ben talladets. Quan els pebrots estiguin tous, afegirem la tomata tallada en trossets petits. Si es vol es pot afegir herbes aromàtiques i espècies, per últim rectificar de sal.

Retirem del foc i barrejarem la salsa amb la pasta.