



Penne

ai peperoni e filetti di acciughe



Ingredienti (per 4 persone)

- 400 gr di penne lisce
- 1 peperone rosso
- 1 peperone giallo
- 1 latta di **Filetti di acciughe in salsa piccante Rizzoli**
- Prezzemolo tritato
- Olio di oliva
- Sale
- Pepe q.b.

Preparazione

Arrostire su una griglia molto calda i peperoni tagliati a metà e privati dei semi, quando sono ben abbrustoliti eliminare la pelle e tagliarli a strisce molto sottili. Versare i peperoni in una ciotola capiente e amalgamarli con i filetti di acciughe in salsa piccante Rizzoli, un goccio di olio e un'abbondante manciata di prezzemolo tritato.

Far bollire la pasta e scolarla quando sarà al dente. Versare la pasta nella ciotola con i peperoni e le acciughe, aggiustare di pepe e servire.

Può essere servito anche come insalata fredda estiva.

Tempo di esecuzione



VALORI NUTRIZIONALI A PORZIONE

Calorie	488 Kcal/1872 Kj
Proteine	3,25 g
Carboidrati	8,70 g
Grassi	0,63 g

