

## Fusilli con alici peperoni e pomodorini

Rosolate mezza cipolla non troppo grande, unite un peperone tagliati a cubetti e cuocere per qualche minuto. Aggiungere qualche alice e un pomodoro a pezzetti, passate ancora sul fuoco per qualche minuto e togliere dal fuoco. A parte rosolare ancora un po' di cipolla in poco olio indi unire dei pomodorini ciliegia (100 gr.circa) a pezzetti, sale e pepe un pizzico di timo e un cucchiaino piccolo di zucchero. Cuocere per cinque minuti poi passare al mixer per ottenere una crema omogenea. Cuocere i fusilli e condirli con la salsa di peperoni e alici, servire avendo versato sul fondo del piatto di portata la crema ottenuta.