

RICETTE DI CUCINA

ZITI ORTO E MARE

RICETTE DI CUCINA

Preparare una peperonata con peperoni tagliati a pezzi piccoli, abbondante cipolla affettata finemente uno spicchio di aglio schiacciato e basilico. Cuocere per dieci minuti, aggiungere della polpa di pomodoro e continuare per circa mezzora.

Dieci minuti prima della fine della cottura aggiungere un po' di tonno sott'olio, due acciughe dissalate cento grammi di olive nere snocciolate e un paio di cucchiaini di capperi.

Cuocere gli ziti dopo averli rotti in tre parti e ancora la dente, conditeli con la peperonata e alcune cucchiainate di pesto alla genovese.