

# STRASCINATI PEPERONE CRUSCO E MOLLIKA

rivisitazione di Anna Moroni  
in esclusiva per Acqua&Sapone



Difficoltà: facile



Tempo di preparazione: 5 minuti

Tempo di cottura: 25 minuti



Ingredienti (4 persone)

400 g pasta fresca (strascinati)

8 peperoni cruschi

150 g mollica di pane fresca

1 peperoncino piccante

2 spicchi d'aglio

Olio extravergine d'oliva

Sale q.b.

## PREPARAZIONE

Pulire i peperoni cruschi eliminando il gambo e i semi all'interno.

In una padella capiente mettere abbondante olio extravergine di oliva e farlo scaldare (non troppo), versarci i peperoni cruschi due alla volta e girarli velocemente per evitare che si brucino. I peperoni devono cambiare colore e "gonfiarsi". Il tutto richiede pochi secondi. Metterli in un piatto in modo che diventino croccanti.

Nell'olio rimasto in padella unire l'aglio e la mollica di pane facendola rosolare bene.

Far bollire abbondante acqua per la pasta, salarla e cuocerla gli strascinati. Quando saranno cotti, farli saltare in padella con la mollica e unire i peperoni cruschi. Servire immediatamente.