



Ingredienti per 4 persone 400 gr.di pasta radiatori, mezza cipolla, 1 spicchio d'aglio, 1 peperone rosso, olio d'oliva e.v., ¼ di bicchiere di vino bianco secco, 1 cucchiaino di zucchero, sale, pecorino grattugiato. **Utensili** 1 pentola, 1 mezzaluna, una pirofila, un cucchiaino da tè, un bicchiere, una grattuggia.

Preparazione

Simultaneamente si può far bollire in una pentola con abbondante acqua adeguatamente salata la pasta radiatori (circa 10 min. per la cottura) e preparare la salsa.

Tritare con la mezzaluna la cipolla, sbucciare l'aglio e tagliarlo a metà, tagliare a filetti il peperone rosso dopo averlo svuotato all'interno.

Mettere a friggere nell'olio d'oliva la cipolla, il peperone e l'aglio fino a farli dorare.

Aggiungervi 350 gr.di pelati in latta, salare e far cuocere a fuoco basso.

Appena la salsa comincia a restringersi aggiungere un cucchiaino di zucchero e 1/3 di bicchiere di vino bianco secco.

Mescolare e lasciare evaporare.

La salsa é pronta, versatela sopra la pasta appena scolata, mescolare e completare con una cucchiata di formaggio pecorino.