



ELICOIDALI CON POMODORINI GIALLI E PEPERONCINI DI FIUME

Ingredienti per 4 persone:

400g di Elicoidali
2 barattoli di pomodorini gialli salsati
Conserve Gentile
400g di peperoncini di fiume
3 spicchi di aglio
Basilico fresco
Olio extravergine d'oliva
Formaggio Conciato Romano
Sale

Iniziamo la preparazione lavando e tagliando in piccoli pezzi i peperoncini di fiume; asciughiamoli e soffriggiamoli per pochissimi minuti in olio extravergine d'oliva bollente. A cottura ultimata rimuoviamoli con cura e adagiamoli su carta assorbente, tenendoli da parte.

Nel frattempo versiamo in un'altra padella quattro cucchiai abbondanti di olio extravergine d'oliva, aggiungiamo alcune foglie di basilico fresco e tre spicchi d'aglio, precedentemente schiacciati con il palmo della mano; lasciamoli dorare per pochi minuti. Versiamo al suo interno i pomodorini gialli salsati, completiamo con una spolverata di sale e cuociamo il tutto per 15 minuti.

Lessiamo gli Elicoidali in abbondante acqua bollente salata e terminiamo la loro cottura nella padella con il sugo di pomodorini gialli salsati. Aggiungiamo i peperoncini di fiume e mantechiamo delicatamente.

Serviamo il piatto con un'abbondante grattugiata di formaggio Conciato Romano.

