

Locanda La Molarata: Fusilli, pomodorini gialli, peperoni verdi di fiume, pancetta



Summonte. Il ristorante "Locanda La Molarata" è il "luogo" della cucina tradizionale. La sua posizione geografica, tra i monti del Partenio, ai piedi del Santuario di Montevergine, ne fa una "location" naturale splendida ove recarsi per gustare piatti dai sapori antichi ed unici con "vista d'occhio" moderna. Tante le prelibatezze preparate dallo Chef **Isabella Prezioso**, come questa della "ricetta" a seguire che salta fuori come lo fa fare il "genio della lampada", in questo caso il "genio della Locanda":

Fusilli con pomodorini giallo peperoncini verdi di fiume e pancetta:

Per 4 persone;

- 500 gr Fusilli
- 400 gr Peperoncini verdi di fiume
- 100 gr di pancetta
- 300 gr di pomodorini gialli freschi

- 1 barattolo di pomodorini gialli in succo

- 2 spicchi di aglio

- Olio q.b.

- Sale per condire;

Iniziamo a pulire i peperoncini verdi togliendo tutti i semi e tagliandoli a pezzetti

Mettere in padella uno spicchio di aglio, olio extravergine di oliva e cuocere i peperoncini verdi per 5 minuti, salarli e metterli da parte.

In un'altra casseruola: olio extravergine, un aglio tritato, la pancetta a listarelle o a dadini, come si preferisce, e far rosolare ed aggiungere i pomodorini gialli e continuare la cottura per 10 minuti.

Passato questo tempo, aggiungere i peperoncini verdi di fiume al pomodoro e far cuocere a fiamma bassa per 15 minuti.

Controllare di sale ed il sughetto è pronto. Dopo aver cotto la pasta, aggiungerla direttamente nella casseruola dove è stato preparato il sugo, amalgamare per un paio di minuti ed il piatto è pronto. Si può aggiungere del parmigiano grattugiato per concludere il piatto.

fero - 12/08/2023 - Summonte - www.cinquerighe.it