

## Rotelle al sugo di peperoni e pecorino

Scritto da Cecilia da Roma  
Giovedì 17 Luglio 2014 20:04 -

---

Ecco un'altra ricetta estiva con le famose ruote, o rotelle per le amiche!

Mi raccomando di cercare una buona, o meglio ottima pasta a forma di ruote, perché altrimenti rischiate di addentare ruote troppo dure al centro, o spappolate nel sugo (e questo non è bello). Quindi, se non volete avere cattive sorprese, ricordatevi il detto che "chi più spende meno spende"

E per i curiosi, alla gara della forchetta cilindrata di rotelle (vedi ultima foto) sono arrivata addirittura seconda!

... vabbé era facile in due...

**Preparazione** 30 minuti

**Cottura** 37 minuti (sugo) più 11 minuti (pasta)

**Difficoltà** bassa

**Costo** medio-basso (dipende dalla qualità della pasta)

### Ingredienti per due persone

- 250 grammi di pasta a forma di ruote
- 400 grammi di polpa di pomodoro
- 1 scalogno (da non confondersi con la scalogna)
- 1 peperone fresco
- 3 ravanelli freschi

## Rotelle al sugo di peperoni e pecorino

Scritto da Cecilia da Roma

Giovedì 17 Luglio 2014 20:04 -

---

- 8 foglie di basilico fresco
- 100 grammi di pecorino romano grattugiato
- 1 cucchiaio di olio extra vergine di oliva

### Preparazione

Mondate (cioè pulite e togliete la pellicina) lo scalogno e tagliatelo a rondelline.

In un tegame mettere a bollire a fuoco basso la polpa di pomodoro con lo scalogno, aggiungendo un bel bicchiere d'acqua (circa mezzo litro): tenere coperto e girare di tanto in tanto per 15 minuti.

Nel frattempo lavate e mondate il peperone con un coltellino da verdure, togliendo il torso con tutti i semi e filamenti, e con molta pazienza togliere anche tutta la pelle: togliere la pelle del peperone prima di cucinarlo è infatti l'unico modo per non rimanere svegli tutta la notte in un lungo borbottio digestivo (...insomma, togliete la pelle che "ve se ripropone", per dirla papale papale

Tagliate i peperoni a quadratini (più piccoli sono e più si squaglieranno piacevolmente nel sugo).

Lavate e mondate i ravanelli e tagliateli a piccole mezze lune.

Lavate e tagliate le foglie di basilico a pezzettini.

In un'ampia pentola, mettete a bollire la pasta in abbondante acqua salata.

Versate nel tegame di sugo i peperoni e i ravanelli, e lasciate bollire lentamente a fuoco basso

## Rotelle al sugo di peperoni e pecorino

Scritto da Cecilia da Roma

Giovedì 17 Luglio 2014 20:04 -

---

per 15 minuti, sotto un coperchio. Poi versate il basilico, e lasciate bollire coperto sempre a fuoco basso ancora per 5 minuti (ma potete aggiungere il basilico insieme ai peperone e ai ravanelli, e in questo caso il tempo complessivo sarà comunque di 20 minuti).

Alla fine aggiungete il pecorino (che renderà saporito il sugo, per questo è meglio non mettere il sale) e fate bollire per un paio di minuti, girando spesso e facendo attenzione che il formaggio non si attacchi al fondo. Poi spegnete e aggiungete l'olio che quindi non bollirà alla fiamma (così manterrà il profumo di oliva nel sugo): girate e lasciate intiepidire il sugo sotto un coperchio (quando lo aggiungerete alla pasta non deve essere caldo).

Dopo aver scolato la pasta, in un ampio piatto da portata versate la pasta e aggiungete diverse mescolate di sugo, badando bene a lasciarne un pochino per aggiungerlo eventualmente nei piatti.

### Come servire

Portate la pasta in tavola calda e servitela in scodelle ampie, aggiungendo altro sugo a piacere ...occhio ai bis!

Potete accompagnare la pasta con un vino bianco fresco (io ho scelto uno Chardonnay della Casata del Giglio, qui nel Lazio).

Buon giramento di rotelle a tutti!



# Rotelle al sugo di peperoni e pecorino

Scritto da Cecilia da Roma

Giovedì 17 Luglio 2014 20:04 -

---

