



CUCINA CON NOI!

# Paccheri con peperoni, rigatino di cinta e taleggio

## INGREDIENTI

320 g di paccheri

---

100 g di rigatino di Cinta Senese tagliata spessa

---

2 spicchi di aglio

---

1 rametto di menta fresca

---

4 falde di Peperone rosso e giallo Orogel

---

100 g di taleggio

---

2 cucchiaini di Parmigiano Reggiano grattugiato

---

4 cucchiaini di olio extravergine di oliva

---



60



4



Media



Primi Piatti

#### Preparazione

- 1 Cuocere i paccheri in abbondante acqua salata bollente. Tagliare a cubetti le falde di peperone rosso e giallo.
- 2 Tagliare il rigatino di Cinta Senese a cubetti della stessa grandezza del peperone. In una padella scaldare l'olio extravergine di oliva, aggiungere gli spicchi d'aglio ed il rigatino di Cinta Senese.
- 3 Rosolare lievemente e aggiungere il peperone. Saltare il tutto per qualche minuto fino a completa cottura.
- 4 Aggiungere infine il taleggio tagliato a dadini. Far amalgamare bene gli ingredienti ed aggiustare di sale e pepe. Scolare la pasta e versare nella padella con il condimento appena preparato, saltare, aggiungere il Parmigiano Reggiano grattugiato e una spolverata di menta tritata.
- 5 Aggiungere un filo di olio extravergine di oliva a crudo e guarnire con foglioline di menta.

