



CUCINA CON NOI!

# Paccheri con peperoni, rigatino di cinta senese e taleggio

## INGREDIENTI

320 g di paccheri

---

4 falde di Peperoni Arrostiti Senza Pelle Orogel

---

100 g di rigatino di Cinta Senese tagliata spessa

---

100 g di taleggio

---

2 cucchiaini di Parmigiano Reggiano grattugiato

---

2 spicchi di Aglio

---

4 cucchiaini di olio extravergine di oliva

---

1 rametto di menta fresca

---

sale

---

pepe

---



30



4



Facile



Primi Piatti

#### Preparazione

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