

# Linguine con crema di peperoni e briciole di pane



•

linguine peperoni mollica



•



•



•



Peperoni, acciuga e briciole di pane, una combinazione vincente. Ovviamente dovete amare i peperoni come li amo io, ovvero incondizionatamente. Adoro questo vegetale estivo, colorato, dal sapore ora delicato, ora pungente, ora dolce, ora leggermente piccante. I peperoni rossi, in particolare, sono dolci e aromatici e si sposano benissimo con le acciughe, dando vita a questo piatto semplice ed equilibrato. La cosa più faticosa da fare è lavare i peperoni, avvolgerli nell'alluminio e lasciarli cuocere un'ora in forno. Poi 10 minuti e potrete gridare 'a tavola!'.

### **Ingredienti per 4 persone:**

- 360 grammi di linguine (io uso le lingue di passero [Baronia](#), un po' più larghe delle normali linguine)
- 4 peperoni rossi
- 10 cucchiaini di olio extravergine di oliva
- 2 spicchi di aglio in camicia
- qualche foglia di maggiorana fresca
- sale e pepe quanto basta
- 50 grammi di pane grattugiato raffermo
- 6 filetti di acciughe sottolio
- un cipollotto fresco

Preriscaldare il forno statico a 200 gradi. Lavare i peperoni, asciugarli e avvolgerli interamente nell'alluminio per alimenti, uno per uno. Cuocerli in forno per un'ora, poi spegnere il forno e lasciarli all'interno, con lo sportello chiuso, fino a completo raffreddamento. Una volta freddi, togliere l'alluminio e spellarli: vedrete che sarà una operazione facilissima, la pelle verrà via da sola. Togliere i semi e farli a filetti, quindi lasciarli scolare per 30 minuti in uno scolapasta.

Nel frattempo, pulire e tritare finemente il cipollotto, poi soffriggerlo insieme all'aglio e a 8 cucchiaini di olio in una padella capiente: quando saranno ben rosolati, aggiungere i peperoni e farli cuocere a fuoco medio per 10 minuti: salare, pepare, unire qualche foglia di maggiorana. Rimuovere l'aglio e frullare la metà dei peperoni con un mixer fino a ottenere una crema liscia e omogenea. Quindi rimettere la crema nella padella con il resto dei peperoni.

Mettere i due cucchiaini di olio restanti in una padella, unire i filetti di acciughe e fare scaldare finché le acciughe non si saranno sciolte. Aggiungere il pane grattugiato, mescolare e lasciare tostare sempre mescolando (per evitare che il pane bruci), finché non sarà dorato. Mettere da parte.

Lessare le linguine in abbondante acqua salata e scolarle al dente, mettendo da parte un po' dell'acqua di cottura. Mantecare la pasta con il sugo di peperoni, unendo se necessario qualche cucchiainata di acqua di cottura e qualche foglia di maggiorana fresca.

Composizione del piatto: servire le linguine con il loro condimento, spolverizzare la pasta con abbondanti briciole di pane, guarnire con una foglia di maggiorana e un filo di olio extravergine e servire.

**L'ABBINAMENTO:** Scegliamo un accostamento con un vino prodotto in Sicilia dall'azienda **Donnafugata**. Dall'unione di due vitigni come il Catarratto e il Viognier nasce [Polena](#), un bianco dai profumi di agrumi e fiori bianchi di acacia, con note di frutta tropicale (ananas), dal gusto fresco, sapido e complessivamente rotondo.