

Ingredienti per 4 persone 400 gr.di pasta radiatori, mezza cipolla, 1 spicchio d'aglio, 1 peperone rosso, olio d'oliva e.v., ¼ di bicchiere di vino bianco secco, 1 cucchiaio di zucchero, sale, pecorino grattuggiato.

Utensili 1 pentola, 1 mezzaluna, una pirofila, un cucchiaino da tè, un bicchiere, una grattuggia.

## **Preparazione**

Simultaneamente si puó far bollire in una pentola con abbondante acqua adeguatamente salata la pasta radiatori (circa 10 min. per la cottura) e preparare la salsa.

Tritare con la mezzaluna la cipolla, sbucciare l'aglio e tagliarlo a metá, tagliare a filetti il peperone rosso dopo averlo svuotato all'interno.

Mettere a friggere nell'olio d'oliva la cipolla, il peperone e l'aglio fino a farli dorare.

Aggiungervi 350 gr.di pelati in latta, salare e far cuocere a fuoco basso.

Appena la salsa comincia a restringersi aggiungere un cucchiaio di zucchero e 1/3 di bicchiere di vino bianco secco.

Mescolare e lasciare evaporare.

La salsa é pronta, versatela sopra la pasta appena scolata, mescolare e completare con una cucchiaiata di formaggio pecorino.