

# LE RICETTE DEL VIVAIO SCARIOT

## BUCATINI PICCANTI

DIFFICOLTÀ: FACILE | PREPARAZIONE: 10' | COTTURA: 15' | PORZIONI: 4

### Lista della spesa:

320 g di bucatini | 4 peperoncini rossi | 2 o 3 spicchi d'aglio (a seconda dei vostri gusti) | olio extra vergine d'oliva | sale

### A portata di mano:

bilancia | tegame | pentola per la pasta | mixer | misurino | mestoli

### PREPARAZIONE IN 5 SEMPLICI STEP:

- 1 - Scaldate due cucchiai d'olio extra vergine d'oliva in un tegame e fatevi scaldire uno spicchio d'aglio.
- 2 - Aggiungete i peperoncini interi (senza picciolo!). Toglieteli dal fuoco una volta gonfi e lucidi.  
Nel frattempo, lessate i bucatini in abbondante acqua salata.
- 3 - Nel mixer mettete i peperoncini e, se lo amate, uno spicchio d'aglio, con un filo d'olio. Lavorate il tutto fino ad ottenere una crema.
- 4 - Mettete 100 ml d'olio e uno spicchio d'aglio nel tegame già utilizzato. Fate scaldire leggermente lo spicchio d'aglio e poi toglietelo. Aggiungete dunque la crema ottenuta coi peperoncini e la pasta scolata al dente.
- 5 - Mescolate velocemente e, infine, passate sul piatto da portata.

### Il consiglio del vivaio:

Per un'alimentazione più sana ed eco-friendly - oltre che una maggiore soddisfazione! - coltivate gli ortaggi, gli aromi e le spezie nel vostro orto o in vaso. Le nostre linee **ScariOrt** (orto) e **ScariHot** (peperoncino) sono apprezzatissime dai nostri clienti. Troverete non solo una grande varietà di piante, ma anche tutti i concimi e i corroboranti biologici per ottenere alimenti sani, sicuri e di qualità! Vi aspettiamo!

**ScariOrt** **ScariHot**



florovivaistico  
**Scariot**



via Casonetto 158/C, 32032 Feltre (BL)  
388 6243760 | info@vivaioscariot.it

[www.vivaioscariot.it](http://www.vivaioscariot.it)