



## CAVATELLI CON PEPERONI ARROSTITI, TONNO, OLIVE, FETA E CAPPERI DI TIZIANA RICCIARDI

 DIFFICOLTÀ: 1/3

 TEMPO DI REALIZZAZIONE: 40'

 INGREDIENTI PER 4 PERSONE

320 g di cavatelli  
1 peperone rosso grande  
200 g di filetti di tonno all'olio  
extravergine d'oliva  
10 olive  
200 g feta  
1 cucchiaio di capperi dissalati  
maggiorana fresca q.b.  
olio extravergine di oliva  
sale e pepe

### PREPARAZIONE

- 1 Lava i peperoni e ponili in una teglia ricoperta da carta da forno, metti in forno a fai cucinare fino a quando la superficie non risulterà abbrustolita. Appena cotti trasferiscili in una busta di plastica per alimenti e falli raffreddare: questo ti aiuterà ad eliminare facilmente la pellicina abbrustolita dei peperoni. Quindi spellali, elimina semi e filamenti e riducili a striscioline.
- 2 In una ciotola, unisci ai peperoni i filetti di tonno, i capperi e la feta a pezzettini. Irrora con un filo di olio ed aggiusta di sale.
- 3 Cuoci i cavatelli in abbondante acqua salata, scolali e versali nella ciotola con il condimento preparato precedentemente.
- 4 Servi con un filo di olio extravergine di oliva e una macinata di pepe.

