



PRIMI

## Spaghetti senza glutine con porri, peperoni e crumble di porri

Ingredienti per 4 persone

- 320 g di spaghetti Fior fiore Coop
- 1 peperone rosso
- 1 porro
- 1 pacchetto di crackers
- 40 g di noci
- 4 rametti di timo
- 1 presa d'origano
- 40 g di pecorino sardo maturo Dop Fior fiore
- olio d'oliva extravergine
- sale marino integrale



Taglia in falde i peperoni, abbrustoliscili, riducili a pezzetti e condiscili con olio, sale e origano. Taglia il porro a tocchetti di 3 cm e fallo scottare al vapore per 5-6 minuti. Ungi una piccola teglia, quindi disponici i porri e coprili con le noci tritate, i crackers sbriciolati e un filo d'olio. Cuoci in forno a 200°C per 10 minuti. Nel frattempo lessa gli spaghetti in acqua bollente salata e, una volta al dente, saltali in padella con i peperoni. Servili con il crumble di porri, il timo e il pecorino grattugiato.

Questa ricetta è a cura della redazione di



Scarica la cover di "Buoni tutti" a questo link e confeziona il ricettario delle tue ricette preferite.

