

9. Pasta Est - Ovest



4 porzioni

Ingredienti:

400 grammi di pasta (spaghetti, linguine o tagliatelle sottili)

2 peperoni gialli o rossi

2 spicchi d'aglio

4 cucchiaini di olio d'oliva

6 cucchiaini di salsa di soia

zenzero

sale

Preparazione:

1. Cuocere la pasta in acqua salata.
2. Tagliare i peperoni a pezzetti e l'aglio finemente.
3. In una padella larga friggere nell'olio l'aglio e i peperoni.
4. A fine cottura aggiungere la salsa di soia e lo zenzero finemente tritato.
5. Versare la pasta cotta al dente nella padella, mescolare bene e servire.