

## Fusilli integrali con peperoni e olio alla maggiorana



### **Ingredienti** (per 1 porzione)

**80 g di fusilli integrali Bio,Logico Despar**

1/4 di peperone rosso

1/4 di peperone giallo

**2 cucchiaini di olio extra vergine di oliva Bio,Logico Despar**

**1 rametto di maggiorana fresca Bio,Logico Despar**

1 pizzico di sale

### **Procedimento**

1. In una padella antiaderente scotto leggermente 3-4 minuti per lato i peperoni, evitando che anneriscano e si brucino. Al termine li taglio a listarelle.
2. Nel frattempo faccio cuocere la pasta in acqua bollente leggermente salata per il numero di minuti indicato sulla confezione.
3. Metto l'olio a scaldare leggermente in una padella senza far raggiungere il punto di fumo. Aggiungo la maggiorana lavata e ben asciugata in precedenza.
4. Scolo la pasta, aggiungo i peperoni caldi e mescolo.
5. Condisco con l'olio alla maggiorana filtrato attraverso un colino e servo immediatamente.