

19 Σεπτεμβρίου 2018

Μεσογειακά ζυμαρικά με πιπεριά, ελιές και ντοματίνια

[Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός](#) / [Γλυκά & Εδέσματα](#)

Image not found or type unknown



Μεσογειακά ζυμαρικά με πιπεριά, ελιές και ντοματίνια

Υλικά

500 γρ. ριγκατόνι

1 κόκκινη και 1 πράσινη πιπεριά κομμένη σε μαστουνάκια

½ φλιτζάνι ελαιόλαδο

2 σκελίδες σκόρδο ψιλοκομμένο

1 φλιτζάνι ελιές χωρίς κουκούτσι

½ ματσάκι ψιλοκομμένο μαϊντανό

15 ντοματίνια

φρεσκοτριμμένο πιπέρι.

Εκτέλεση

Σ' ένα μεγάλο βαθύ τηγάνι σοτάρете με 2 κουταλιές από το ελαιόλαδο το σκόρδο για ένα λεπτό μέχρι να ξανθύνει. Κατόπιν προσθέτετε το υπόλοιπό λάδι, τις ελιές, τις πιπεριές και μόνο για 1 λεπτό τα ντοματίνια. Κλείνετε τη φωτιά και σκεπάζετε με το καπάκι. Στο μεταξύ βράζετε τα ζυμαρικά σύμφωνα με τις οδηγίες του πακέτου. Τα σουρώνετε και τα προσθέτετε στο τηγάνι. Ανακατεύετε καλά, πασπαλίζετε με πιπέρι και ψιλοκομμένο μαϊντανό και σερβίρετε.

Πηγή: neadiatrofis.gr