

## TAGLIATELLE ALLA REGINA

Ingredienti per 4 persone

400 g di Tagliatelle  
2 peperoni dolci  
300 g di zucchine  
2 spicchi d'aglio  
1 cipolla  
1 cucchiaio di salsa di pomodoro  
basilico  
olio ExVergine di oliva  
pecorino grattugiato  
sale

### PROCEDIMENTO

Passare i peperoni alla fiamma, pulirli, svuotarli e tagliarli a striscioline.  
Preparate un tegame con cipolla, aglio e olio ExVergine d'oliva, aggiungere i peperoni, le zucchine a dadi, salate, pepate.  
Aggiungere il pomodoro e portare a cottura a fuoco basso  
Lessate intanto le tagliatelle in acqua salata, condirle quindi con la salsa, il pecorino grattugiato e dell'aglio sminuzzato.