

Receta cedida por [Alce Nero](#)



Preparación

1. Limpiar y cortar los pimientos por la mitad.
2. Picar la cebolla y freír en aceite en una cacerola.
3. Añadir el tomate con pulpa triturado y la sal.
4. Cocinar durante unos 20 minutos.
5. Cocer la pasta en agua, escurrirla y mezclar con la salsa.
6. Añadir guindilla picante al gusto.
7. Servir la pasta dentro de los pimientos rojo y amarillo.

Penne de trigo Kamut con pimientos

Ingredientes

320 g de [penne de trigo khorasan Kamut de Alce Nero](#)

300 g de [tomate con pulpa triturado de Alce Nero](#)

3 cucharadas de [aceite extravirgen de oliva de Alce Nero](#)

1/2 pimiento rojo

1/2 pepino amarillo

1 cebolla pequeña

Guindilla

Sal
