

Pasta con la peperonata. Giù la cresta!



Che la pazienza non sia proprio una delle mie doti maggiori si sa, ma se c'è una cosa che proprio non sopporto è l'arroganza, i tipetti "so tutto io" che cercano di arrampicarsi sugli specchi per avere ragione anche quando il torto è evidente! No, la presunzione decisamente non mi va giù, anzi più la mando giù e più risale sù (peccato che non abbia lo stesso gusto del caffè)!

E se uno alla fine se la tira, allora rispondo anch'io per le rime!

L'altro giorno passo al super prima di tornare a casa per una spesa veloce, niente di urgente, solo quell'inutile indispensabile che non usi e ti scordi fino a che ce l'hai a disposizione, ma se manca...toh, proprio quella cosa lì mi serviva! Ma a voi capita mai o sono solo io sempre di fuori?

Vabbè torniamo a bomba! Dicevo della speedy spesa.

Arrivo alla cassa e miracolo, quasi zero fila.

La commessa fa il conto: 13.60€ Pago con un pezzo da 50 € e, come **DOVREBBE**, mi aspetto 36.40€ di resto.

Già, **DOVREBBE**, perchè la cassiera mi rende solo 6.40€.

Cortesemente le faccio notare che le avevo dato 50€ e **NON** 20€ e lei insiste che non si è sbagliata, il resto è giusto!

Quello che mi ha dato più fastidio è stato il tono: della serio "io non sbaglio mai, semmai sei tu cretina!"

Sì ok, cretina lo sarò pure ma era l'unica banconota che avevo nel portafogli, spiccioli esclusi, permetti che sapevo quanto c'era. Cerco di farle notare, sempre educatamente, che non sono **COSI'** cretina, che forse è lei che si è distratta un attimo e si è confusa ma niente, più sorda di una campana.

E per una volta che avrebbe fatto comodo un cliente ficcanaso dietro che magari avesse notato la scena...nessuno in fila.

Ti pareva!!!

Per farla breve, dopo questo tira e molla 50 contro 20 (che poi dico, sei pure daltonica, una è rossa, l'altra blu!!!) mi si accende la lampadina (in verità doveva accendersi prima a lei che è del mestiere...lo è?) e le dico: guardi sullo scontrino!

Apri il cassetto, tira fuori 30€ che mi porge con l'aria indispettita e con un sorrisino tirato che nemmeno le mollette "arrivederci"

Sì, a mai più rivederci!!!!!!!!!!!!!!

E che diamine, sbagliamo tutti!

Sicuramente preferisco questa cresta qui da mandar giù, magari anche con il bis!

CRESTE di GALLO con PEPERONATA

Print

Prep time

15 mins

Cook time

25 mins

Total time

40 mins

Per 4 persone

Author: Federica

Recipe type: Primi piatti

Serves: 4

Ingredienti

- 300 gr di pasta formato “creste di gallo” (o la pasta corta che preferite)
- 1 peperone rosso
- 1 cipollotto fresco
- polpa di pomodoro fresco
- 1 bustina di zafferano
- origano
- basilico
- olio evo
- sale
- peperoncino (facoltativo)

Procedimento

1. Affettare il cipollotto non troppo sottile.
2. Lavare il peperone, privarlo dei semi e tagliarlo a listerelle. In una capace padella far appassire a fuoco basso il cipollotto in poco olio.
3. Aggiungere i peperoni, regolare di sale e proseguire la cottura, coperto, per 5-6 minuti.
4. Unire la polpa di pomodoro, profumare con una bella

- presa di origano e qualche foglia di basilico e continuare a cuocere fino a che la salsa sarà ristretta.
5. Poco prima di spegnere il fuoco aggiungere lo zafferano, diluito in un cucchiaino di acqua calda, e a piacere una puntina di peperoncino.
 6. Lessare la pasta in abbondante acqua bollente salata, scolarla al dente, trasferirla nella padella con il condimento e spadellarla velocemente.
 7. Completare con un filo di olio crudo e servire.



Un abbraccio a tutti, alla prossima...