

Pasta con crema di peperoni: ricetta semplice e veloce



di Antonella Dilozenzo - 06/08/2015 16:37 | aggiornato 06/08/2015 16:41

Hai poco tempo e poca fantasia in cucina? Ecco un piatto veloce e colorato da preparare: la pasta con crema di peperoni. Pronto per assaggiarla?



Quando si cucina tutti i giorni - capita spesso alle casalinghe - può succedere di essere a corto di creatività nel preparare un **piatto sfizioso** ed ogni volta diverso.

Qualche volta basta aprire il frigo e prendere i primi ingredienti che troviamo, come succede per questa **pasta con la crema di peperoni**. L'estate ci regala sapori inconfondibili e colori solari che mettono il buon umore, allora perché non combinare queste ricchezze culinarie della bella stagione e portarle in tavola?

Questo piatto è **semplice da preparare** e non è nemmeno tanto calorico, aspetto importante da considerare per chi è attento alla linea.

Ecco come realizzarlo in pochi passaggi.

Informazioni

Difficoltà

Facile

Categoria

Primi di verdure

Cottura

35 minuti

Dosi

4 persone

Metodo di cottura

In tegame

Preparazione

10 minuti

Tempo totale

40 minuti

Ingredienti

Penne rigate

350 gr

Peperoni

2

Pepe nero

q.b.

Prezzemolo

q.b.

Acqua bollente

q.b.

Cipollotto

1

Sale

q.b.

Olio extra vergine d'oliva

q.b.

Preparazione

1. Lava e pulisci i due peperoni. Se vuoi ottenere un colore inusuale nel tuo piatto, allora ti consiglio di usare un peperone giallo e uno rosso. Se vuoi un gusto più inciso, allora prendi solo peperoni rossi. **Tagliali a listarelle di 2 cm di larghezza** ricava poi dei pezzetti come se fossero quadratini, ti daranno la possibilità di cucinare meglio i peperoni stessi.

2. In un tegame aggiungi l'olio e il cipollotto tritato, fai rosolare per un paio di minuti massimo ed aggiungi i peperoni tagliati. Aggiungi del sale, dell'acqua fino a coprire - ma non del tutto - i peperoni. Metti il coperchio e lascia cucinare a **fuoco medio** girando di tanto in tanto.

3. Metti sul fuoco l'acqua. Quando bolle, butta la pasta e calcola i **tempi di cottura** dei peperoni per non ritrovarsi ad avere la pasta già pronta con la crema ancora da realizzare.

4. Quando i peperoni saranno cotti, accertati che ci sia rimasto almeno un po' di liquido di cottura, che serve per fluidificare meglio la crema. In caso contrario, aggiungi un po' d'acqua ed aggiusta di sale. Cerca di regolarti con l'acqua per ottenere una crema non troppo fluida, ma leggermente densa, come se fosse una salsa di pomodoro. Togli il tegame dal fuoco e frulla tutto con un **frullatore ad immersione**. Rimetti sul fuoco, aggiungi una spruzzatina di pepe, mescola e lascia sul fuoco per un altro minuto circa.

5. Quando la pasta è cotta, scolala e mettila in una bowl. Aggiungi un po' di crema di peperoni e mescola. Impiatta e rifinisci con un piccolo mestolo di crema direttamente su ogni piatto, un'altra spruzzatina di pepe e del prezzemolo tritato. Buon appetito!

Vota la ricetta

