

Pasta alla crema di peperoni

La **pasta alla crema di peperoni** è un primo piatto leggero, colorato, semplice da preparare e ricco di vitamine e sali minerali. Tipicamente estivo, si prepara in meno di un'ora.

La **pasta alla crema di peperoni** ha una componente cremosa, ottenuta frullando i peperoni con il basilico, e una parte più croccante, data dalla dadolata di peperoni. Decorato con foglie di basilico, è un primo piatto adatto sia alla tavola di tutti i giorni, sia ai giorni di festa.

INFORMAZIONI

- 2 persone
- **450Kcal** a porzione
- difficoltà **facile**
- pronta in **45 minuti**
- ricetta **vegetariana**
- ricetta **light**

INGREDIENTI

- 1 peperone giallo di piccole dimensioni
- 1 peperone rosso di piccole dimensioni
- 100 ml di Brodo vegetale
- 2 cucchiaini di olio extravergine di oliva
- Sale
- 1 cipolla rossa di Tropea
- Pepe nero macinato al momento
- 2 foglie di basilico
- 160 g di pasta
- Ricotta salata

PREPARAZIONE

- Lavare i peperoni, rimuovere i torsoli, i semi e le nervature bianche e ridurli a cubetti.
- Scaldare il brodo vegetale.
- Mettere l'olio in una padella e tritarvi finemente la cipolla.
- Portarla sul fuoco e farla dorare a fiamma media, quindi unire i peperoni.
- Unire un pizzico di sale, una macinata di pepe e un po' del brodo vegetale caldo.
- Far cuocere per 10 minuti a fiamma media, coperto, girando di tanto in tanto. Unire altro brodo se il fondo di cottura dovesse asciugarsi troppo.
- Trascorso il tempo di cottura scoperchiare e far cuocere altri 5 minuti, facendo asciugare il fondo.
- Terminata la cottura tenere da parte due cucchiainate di peperoni e frullare il resto assieme ad un cucchiaino di brodo vegetale e due foglie di basilico lavate e spezzettate.
- Mettere la crema ottenuta in una ciotola.
- Lessare la pasta in abbondante acqua salata, scolarla senza scuoterla eccessivamente e condirla nella ciotola mescolando accuratamente. Servire decorando con i peperoni tenuti da parte e scaglie di ricotta salata.

PASTA DI ABBINAMENTO IDEALE

Fusilli, boccoli, trofie, celentani, caserecce.

STAGIONE

Giugno, luglio, agosto, settembre

AUTORE

Ricetta realizzata da Barbara Farinelli. Fotografia di Giovanni Caprilli. Tutti i diritti riservati.



VARIANTE VEGAN

E' sufficiente omettere la ricotta salata.