

Pasta gratinata ai peperoni

La **pasta gratinata ai peperoni** è una pasta al forno tipicamente estiva, semplice da preparare, soprattutto se si ha già pronta della peperonata, che può essere utilizzata per condire la pasta, come indicato in ricetta.

La **pasta gratinata ai peperoni** può essere preparata un giorno prima e lasciata in frigorifero fino al momento di gratinarla. Ottima, se avanza, anche il giorno dopo, scaldata nel forno a 200°C per una decina di minuti. Se tende a scurirsi troppo coprirlo con la carta stagnola.

INFORMAZIONI

- 4 persone
- **430Kcal** a porzione
- difficoltà **media**
- pronta in **1 ora e ½**
- ricetta **light**
- si può **preparare in anticipo**
- si può **mangiare fuori**

INGREDIENTI

- 1 peperone giallo
- 1 peperone rosso
- 1 cipolla rossa di Tropea
- 500 ml di Brodo vegetale
- 2 cucchiaini di olio extravergine di oliva
- 2 pomodori rossi
- 2 spicchi di aglio fresco
- Sale
- Origano
- 6 foglie di basilico
- 200 ml di passata di pomodoro
- Pepe nero macinato al momento
- 320 g di pasta
- 40 g di Parmigiano Reggiano grattugiato

PREPARAZIONE

- Lavare i peperoni, tagliarli a metà e rimuovere il torsolo, i semi ed i filamenti bianchi. Ridurli a listarelle di un paio di centimetri di larghezza.
- Spelare le cipolle e tagliarle a spicchi.
- Scaldare il brodo.
- In una capace padella o in un wok versare l'olio, quindi unire le cipolle ed i peperoni. Mescolare accuratamente con due cucchiaini di legno e mettere sul fuoco.
- Far sfrigolare le verdure per qualche minuto a fiamma vivace, facendo molta attenzione a che la cipolla non bruci, quindi versare un paio di mestoli di brodo.
- Lasciar prendere il bollire, quindi abbassare la fiamma e cuocere coperto per 20 minuti a fuoco medio, mescolando di tanto in tanto ed aggiungendo altro brodo se il fondo di cottura dovesse asciugarsi troppo.
- Nel frattempo lavare i pomodori, spellarli e tagliarli a tocchetti. Metterli in una ciotola assieme all'aglio spellato e tagliato a metà, un pizzico di sale, una manciata di origano e le foglie di basilico lavate.
- Trascorso il tempo di cottura dei peperoni, togliere l'aglio dai pomodori ed aggiungerli nella padella.
- Proseguire la cottura per altri 10 minuti, sempre coperto, mescolando di tanto in tanto ed aggiungendo brodo se il fondo di cottura dovesse asciugarsi troppo.
- Scoperchiare, unire la passata di pomodoro e proseguire la cottura per altri 10-15 minuti.
- Regolarsi, con il tempo di cottura, a seconda della consistenza del peperone, che deve essere morbido, ma non sfaldarsi e far asciugare il liquido di cottura, che deve assumere consistenza cremosa.
- Al termine della cottura regolare di sale ed unire una manciata di pepe.
- Lessare la pasta in abbondante acqua salata e scolarla piuttosto al dente.
- Ungere una pirofila, mettervi la pasta, condirla con la peperonata e mescolare bene.
- Cospargere con il Parmigiano Reggiano grattugiato ed infornare nel forno preriscaldato a 200°C per 10-15 minuti, proseguendo di poco la cottura se occorresse a far ben gratinare in superficie.
- Servire.

PASTA DI ABBINAMENTO IDEALE

Fusilli, caserecce, penne.

STAGIONE

Giugno, luglio, agosto, settembre



VARIANTE VEGETARIANA

Utilizza un formaggio da grattugia vegetariano al posto del Parmigiano Reggiano. Per la variante vegan cospargi in superficie con pangrattato ed unire un filo d'olio. Formerà comunque un ottimo gratin.

AUTORE

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

I consigli di Barbara

E' possibile anche congelarla, si conserva così per 3 mesi circa. Al momento di consumarla metterla nel frigorifero la sera prima e scaldarla al momento di mangiarla nel forno come descritto in precedenza.