

PRIMI PIATTI

Pasta con salsa di peperoni arrostiti

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 20 min COTTURA: 70 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



La pasta con salsa di peperoni arrostiti è un ottimo primo piatto estivo. Ottima pasta corta, del formato che più preferite, noi abbiamo scelto dei fusilli, conditi con una salsa vellutata realizzata con dei peperoni arrostiti, basilico e olio, niente di più!

Una pasta saporita e colorata che rende al meglio in estate quando i peperoni sono al top, stagione nella quale le verdure non solo si trovano in abbondanza ma hanno quel sapore ricco, caratteristico solo della stagione estiva.

Il trucco dello chef, in questa ricetta, lo troverete nella tecnica di preparazione dei peperoni, questi, infatti, per essere spellati dovranno essere prima arrostiti in forno e poi chiusi in un sacchetto,

vedrete quanto sarà facile spellarli dopo averli sottoposti a questo processo.

Provate anche la [Pasta con crema di peperoni](#) facile e sfiziosa!

INGREDIENTI

FUSILLI 400 gr

PEPERONI 1 rosso e 1 giallo - 2

BASILICO 1 ciuffo

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

SALE

PEPE NERO

PARMIGIANO GRATTUGIATO

PREPARAZIONE

1 Per preparare questa pasta con salsa di peperoni arrostiti dovete come prima cosa occuparvi dei peperoni: non dovete fare molto, sarà sufficiente lavarli e disporli su di una teglia rivestita con un foglio di carta forno.

Infornate i peperoni interi a 180°C per circa 50 minuti.

Questa operazione vi consentirà di eliminare la buccia dei peperoni più facilmente e conferire a questa verdura un sapore più ricco dato dalla caramellizzazione degli zuccheri in cottura.

2 Una volta ben cotti potrete riporli in una busta di plastica, chiudete il sacchetto e lasciate che il vapore rilasciato dai peperoni stessi agisca. Lasciateli riposare, 10 minuti e poi vedrete quanto sarà semplice rimuovere la buccia!

Pulite le falde cotte dei peperoni anche dai filamenti bianchi e dai semi, quindi trasferite la polpa in un bicchiere dall'imboccatura abbastanza ampia da far entrare un frullatore ad immersione.

Tenete da parte qualche strisciolina di peperone, rosso e giallo per la decorazione finale.

3 Aggiungete alla polpa dei peperoni anche le foglie di un bel ciuffo di basilico, un generoso giro d'olio extravergine d'oliva e una presa di sale. Frullate bene il tutto fino ad ottenere una bella crema vellutata e morbida.

4 Nel frattempo avrete messo sul fuoco una pentola colma d'acqua, lasciate che questa prenda bollore, quindi aggiungete una bella presa di sale grosso e la pasta del formato prescelto.

Portate la pasta a cottura al dente.

5 Scolate la pasta e trasferitela direttamente in una boule con il condimento a base di peperoni e mescolate affinché la pasta possa condirsi alla perfezione. Aggiungete abbondante parmigiano grattugiato per conferire ulteriore sapore alla pasta e ultimate con una bella grattata di pepe nero, se vi piace.

Servite immediatamente la pasta con salsa di peperoni arrostiti in tavola.