

PRIMI PIATTI

Pasta peperoni e pancetta

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 20 min COTTURA: 30 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



La pasta peperoni e pancetta è un primo piatto saporito e ricco di gusto, perfetto per ogni occasione. Con un condimento di peperoni freschi e pancetta croccante, è facile e veloce da preparare.

INGREDIENTI PER CUCINARE LA PASTA PEPERONI E PANCETTA

PASTA 320 gr
PEPERONI GIALLI 400 gr
PANCETTA 100 gr
SPICCHIO DI AGLIO 1
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)
GRANA PADANO GRATTUGIATO 30 gr
BASILICO
SALE
PEPE

COME FARE LA PASTA PEPERONI E PANCETTA

- 1 Lava i peperoni, privali di semi e filamenti e tagliali a pezzi, non è necessario che siano pezzi molto piccoli perchè dovrai frullarli.

Versa un filo d'olio in una padella capiente, aggiungi uno spicchio d'aglio schiacciato in camicia e i peperoni e inizia a rosolare il tutto a fiamma dolce.







2 Aggiusta di sale e pepe e aggiungi anche 40-50 g circa di acqua, mescola il tutto e continua la cottura per una ventina di minuti a fiamma dolce





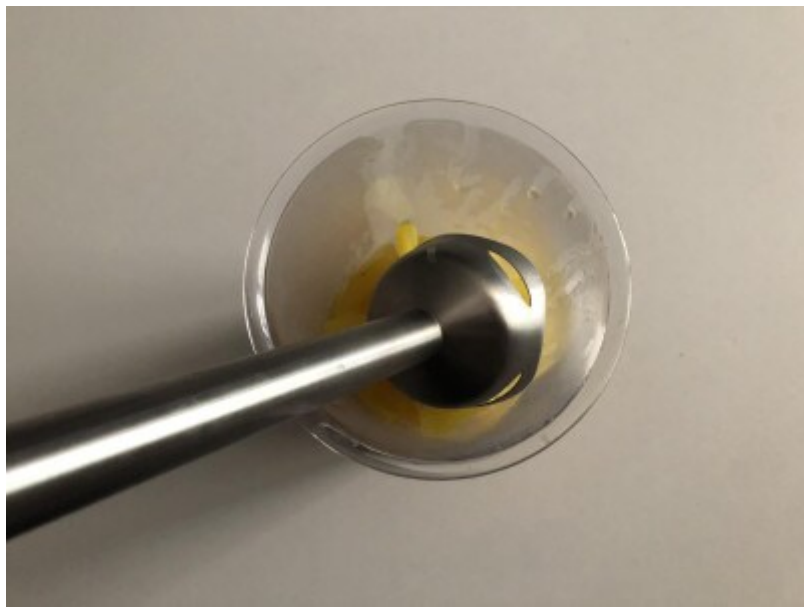
3 Mentre cuociono i peperoni, rosola la pancetta in un'altra padella, fino a risultare

leggermente dorata e tienila da parte.



- 4 I peperoni saranno ormai pronti, versali nel boccale di un mixer a immersione e frullali fino ad ottenere una crema.





5 Versa la crema di peperoni ottenuta nella padella utilizzata prima per la cottura.



- 6 Cuoci la pasta in abbondante acqua con una presa di sale, scola la pasta al dente e versala nella crema di peperoni, aggiungi anche il Grana Padano grattugiato e la pancetta.





7 Amalgama bene il tutto e servi la pasta con basilico fresco a piacere





PASTA CON PEPERONI E PANCETTA: UN PRIMO SAPORITO E FACILE DA

La pasta con peperoni e pancetta è un **primo piatto semplice e dal sapore intenso, perfetto per chi cerca una ricetta veloce e gustosa.** Il contrasto tra la **dolcezza dei peperoni e la croccantezza della pancetta** rende questo piatto irresistibile e ideale per pranzi o cene informali. Prepararlo è molto facile: mentre cuoci la pasta, salta in padella la pancetta fino a renderla dorata e croccante, poi aggiungi la crema di peperoni che avrai fatto con le nostre istruzioni. **Il risultato è un condimento ricco di sapore che si sposa alla perfezione con qualsiasi tipo di pasta, dalle penne ai fusilli.** Perfetto da preparare anche in anticipo e riscaldare al momento di servire, il piatto conquista sempre tutti grazie alla sua semplicità e bontà.

COME CONSERVARE LA PASTA PEPERONI E PANCETTA

La pasta peperoni e pancetta può essere conservata in frigorifero per **1-2 giorni, chiusa in un contenitore ermetico.** Prima di riscaldarla, aggiungi un filo d'olio o un cucchiaino di acqua per far tornare morbido il condimento e ripassala in padella o al microonde per qualche minuto. **Questa ricetta si presta anche a essere preparata in anticipo e riscaldata all'occorrenza, mantenendo intatti i suoi sapori.**

CONSIGLI PER RIDURRE LO SPRECO ALIMENTARE

Se ti avanzano ingredienti come peperoni o pancetta, puoi utilizzarli in altre preparazioni. I peperoni possono essere aggiunti a una frittata di verdure o al soffritto per un ragù di carne. La pancetta, invece, può essere utilizzata come ingrediente per un risotto o come topping croccante per un'insalata. Se ti avanza della pasta condita, puoi ripassarla in forno con un po' di formaggio per creare una pasta gratinata, un'ottima soluzione per non sprecare nulla.