

PRIMI PIATTI

Spaghetti ai peperoni e mascarpone

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa COSTO: basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



Spaghetti ai peperoni e mascarpone

INGREDIENTI

SPAGHETTI 400 gr
MASCARPONE 200 gr
PEPERONE ROSSO 1
PEPE NERO
SALE
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

PREPARAZIONE

- 1 Per preparare gli spaghetti ai peperoni e mascarpone: scaldare in una padella un paio di cucchiai di olio extravergine d'oliva.



- 2 Tagliate il peperone a metà dopo averlo lavato bene, privatelo dei filamenti e dei semi interni, tagliatelo a cubetti regolari e aggiungetelo in padella con l'olio, lasciate rosolare a fuoco vivace per qualche minuto e regolate di sale.



- 3 Portate a bollire in una capace pentola l'acqua, appena l'acqua avrà raggiunto il bollore salatela e mettete a cuocere gli spaghetti.



- 4 Mettete il mascarpone in una recipiente e stemperatelo con mezzo mestolo di acqua di cottura della pasta, in modo tale da renderlo ancora più cremoso, spolverate il mascarpone con del pepe nero senza aggiungere sale.





- 5** Scolate gli spaghetti al dente, direttamente nella padella con i peperoni e l'olio e a fiamma vivace mescolando lasciate insaporire bene il tutto.





- 6 Aggiungete in padella il composto di mascarpone, allontanando la padella dal fuoco e lasciando solo scaldare il condimento, in modo tale da formare una crema.



- 7 Una volta che tutti gli ingredienti si saranno bene amalgamati, impiattate e servite gli spaghetti ai peperoni e mascarpone, aggiungendo una spolverata di pepe nero a piacere.

