

PRIMI PIATTI

# Paccheri in crema di peperoni

---

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [4 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [media](#)    PREPARAZIONE: [15 min](#)    COTTURA: [25 min](#)    COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)

---



## INGREDIENTI

PACCHERI 400 gr  
GUANCIALE 50 gr  
PEPERONI 2  
CIPOLLA 1  
PASSATA DI POMODORO 500 gr  
RICOTTA 100 gr  
ZUCCHERO DI CANNA 1 cucchiaio da  
tavola  
PARMIGIANO GRATTUGIATO  
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 1  
cucchiaio da tavola  
SALE  
PEPE NERO

## PREPARAZIONE

**1** Tagliare a cubetti i peperoni ed a fettine la cipolla.

In una padella soffriggere nell'olio il guanciale, i peperoni e una cipolla.



**2** Unite lo zucchero e la passata di pomodoro.



**3** Mescolare e fate cuocere 30 minuti.

Salate e pepate e con il frullatore frullare i peperoni.



4 Rimettere il sugo nella padella e fate restringere un poco.

Fate lessare nella pentola con abbondante acqua salata i paccheri, scolateli e aggiungeteli al sugo mescolare.



5 Mantecare con la ricotta.



6 Servite con un poco di parmigiano.

