

PRIMI PIATTI

Pappardelle con ricotta e peperone

LUOGO: Europa / Italia

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



INGREDIENTI

Pappardelle
pancetta affumicata a dadini
un peperone giallo
ricotta di pecora
burro
vino bianco secco.

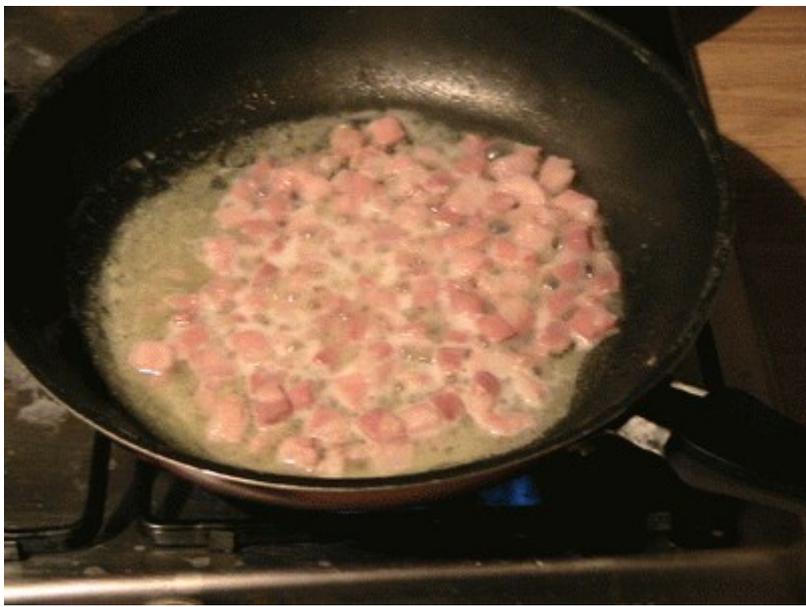
PREPARAZIONE



- 2 In una padella far scaldare il burro, aggiungere i peperoni tagliati a listarelle, sfumare con il vino bianco e portare a cottura a fuoco basso aggiungendo un cucchiaio d'acqua se fosse necessario.



- 3 Nella stessa padella mettere del burro, aggiungere la pancetta, sfumare con il vino e cuocere per bene la pancetta.



4 Nel frattempo frullare i peperoni.



5 Unire il frullato di peperoni alla ricotta di pecora e mescolare bene.



6 Cuocere le pappardelle al dente, saltarle in padella con la pancetta, unire il composto di peperoni e ricotta, aggiustare di pepe.



