

PRIMI PIATTI

Pasta con crema di peperoni

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [molto bassa](#) PREPARAZIONE: [10 min](#) COTTURA: [10 min](#) COSTO:

[basso](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [molto facile](#)



La [pasta](#) con crema di peperoni è un [primo piatto](#) facile e veloce da preparare, perfetto per una [cena](#) infrasettimanale o un pranzo veloce. **Cucinare la pasta con crema di peperoni**, non richiede molte abilità in cucina e **si prepara in meno di 20 minuti**.

I peperoni sono un ingrediente economico e facilmente reperibile, soprattutto durante la stagione estiva, così come gli altri ingredienti necessari per la **ricetta** sono semplici e basilari, per un **risultato genuino e poco dispendioso** anche in termini di spesa.

Quindi, cosa stai aspettando? Segui la nostra ricetta con **video e tutorial fotografico** per cucinare

con le tue mani questa **deliziosa pasta con crema di peperoni**, tipica della tradizione mediterranea.

INGREDIENTI PER FARE LA PASTA CON CREMA DI PEPERONI

PENNE 300 gr

PEPERONI ROSSI 1

PANNA 150 gr

SPICCHIO DI AGLIO 1

PARMIGIANO REGGIANO grattugiato -

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4
cucchiaini da tavola

SALE

COME SI FA LA PASTA CON CREMA DI PEPERONI

- 1 Per realizzare la ricetta della pasta con crema di peperoni per prima cosa pulisci, taglia e affetta i peperoni in piccoli pezzi. Scalda abbondante olio extravergine di oliva in una padella con uno spicchio di aglio.





2 Aggiungi i peperoni, aggiusta di sale e pepe e cuocili. Quando i peperoni sono pronti, trasferiscili in una ciotola.



3 Aggiungi la panna e frulla fino ad ottenere una crema. Nel frattempo cuoci le penne.



4 Quando la pasta sarà cotta al dente, scolala e aggiungila in padella insieme alla crema di peperoni.





- 5** Mescola per amalgamare e aggiungi una spolverata di Parmigiano Reggiano grattugiato. Impiatta e fai un giro di olio su ogni piatto prima di servire la pasta con crema di peperoni ben calda.



CONSIGLI PER CUCINARE BENE LA PASTA CON CREMA DI PEPERONI

*Usa peperoni rossi o gialli e dalla polpa ben carnosa per ottenere una crema morbida ed avvolgente.
Se non vuoi usare la panna, puoi sostituirla con uguale quantità di ricotta.
Se non vuoi usare alcun tipo di latticino per dare volume alla crema di peperoni, puoi provare questa ricetta: [Crema di peperoni](#).*

SE TI È PIACIUTA LA PASTA CON CREMA DI PEPERONI, PROVA ANCHE

[Pollo con i peperoni](#)

[Peperoni ripieni](#)

[Focaccia salsiccia e peperoni](#)

[Peperoni ripieni di carne](#)

[Hamburger vegetariani di patate e peperoni](#)

QUESTE RICETTE: