

PRIMI PIATTI

Spaghetti con pollo e crema di peperoni

LUOGO: Europa / Italia

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



INGREDIENTI

spaghetti

peperoni rossi

petto di pollo

scalogno

basilico

olio

sale.

PREPARAZIONE

1 Lavare il peperone ed arrostitirlo in padella.



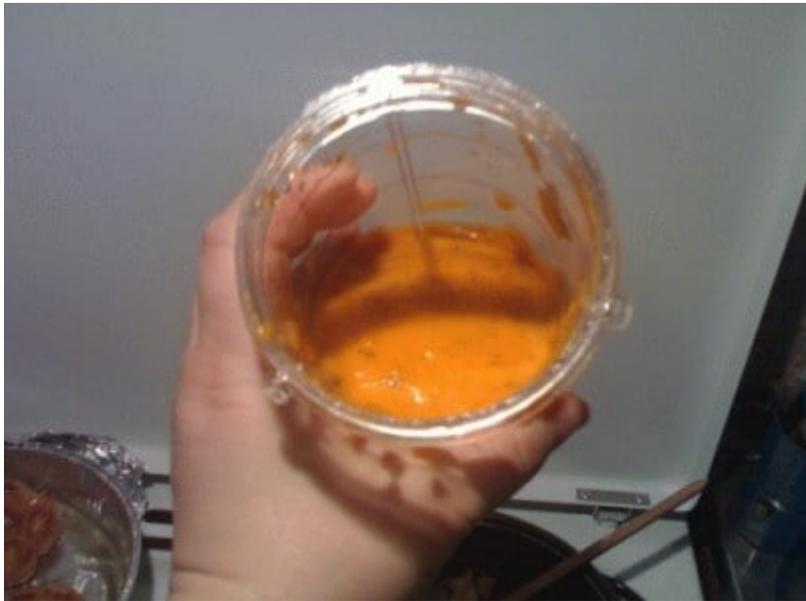
2 Ridurre il petto di pollo a dadini.



3 Metterlo a rosolare con olio e uno scalogno piccolo ed il sale.



4 Frullare il peperone con un filo d'olio, sale e basilico.



5 Quindi, mettere a cuocere la pasta. Quando è pronta, scolarla, unire il pollo e la crema di peperone.



6 Questo è il risultato.

