

PRIMI PIATTI

# Tagliatelle ai peperoni

LUOGO: Europa / Italia

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



## INGREDIENTI

400 g di tagliatelle all'uovo  
1 fetta di prosciutto (spessa)  
1 peperone  
1/2 cipolla  
1 cucchiaino di paprika dolce  
latte q.b.  
pepe bianco  
parmigiano grattugiato  
poco olio.

## PREPARAZIONE

- 1 Tritate finemente il prosciutto con la cipolla e fate soffriggere bene in poco olio. Tagliate il peperone in dadini, aggiungeteli al soffritto. Fate cuocere per 4-5 minuti poi aggiungete il cucchiaino di paprika, coprite di latte e portate a cottura a fuoco dolce. Nel frattempo lessate le tagliatelle. Una volta cotto il sughetto, passatelo nel frullatore oppure con un minipimer e rendetelo come crema. Una spruzzatina di pepe bianco e mescolare bene.

Mantecate leggermente le tagliatelle, spolverizzatele di parmigiano e servitele subito.  
Veramente buone !!