PRIMI PIATTI

Tagliatelle ai peperoni

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 20 min COTTURA: 20 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile

INGREDIENTI

400 g tagliatelle all'uovo

1 fetta prosciutto

1 peperone

1/2 cipolla

1 cucchiaino paprika dolce

latte

pepe bianco

parmigiano grattugiato

olio

PREPARAZIONE

1 Tritate finemente il prosciutto con la cipolla e fate sofriggere 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 e rendetelo come crema.

Spolverate di pepe bianco e mescolare bene.

Mantecate le tagliatelle, aggiungete il parmigiano e servite subito.