PRIMI PIATTI

Fettucce ai peperoni

LUOGO: Europa / Italia / Abruzzo

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 10 min COTTURA: 10 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile

L'estate regala dei prodotti della terra meravigliosi. E benché oggi si trovino sempre, i peperoni di stagione hannno decisamente tutto un altro sapore. Ed è per questo motivo che vogliamo a invitarvi a realizzare una ricetta squisita, rustica, semplice da fare, ma tanto tanto saporita: le fettucce ai peperoni sono fantastiche e fanno sempre fare un'ottima figura.

La pasta pasta ruvida e porosa, trattiene in sé tutto il condimento e ciò rende questo primo davvero speciale.

Ovviamente qualora non aveste questo tipo di pasta, potete utilizzare quella che più vi piace, ma in

tutta sincerità vi possiamo dire che così è davvero ottima!

Le fettuccine con i peperoni sono non solo molto semplici da realizzare ma anche economiche.

Se poi vi piacciono questi ingredienti, ecco per voi altre ricette con i peperoni:

peperoni fritti
peperoni in padella
peperoni gratinati

INGREDIENTI

FETTUCCINE 400 gr

PEPERONI ROSSI 1

PEPERONI GIALLI 1

CIPOLLE 1

PANNA FRESCA 350 gr

SALE

PEPE NERO

PREZZEMOLO

PREPARAZIONE

1 Quando volete realizzare la ricetta delle fettucce ai peperoni per prima cosa mondateli, aprendoli, togliendo il torsolo con il gambo, i semi e le costole bianche.

Tagliate quindi i peperoni a bastoncino e tritare la cipolla e il prezzemolo.

Cook

Cook

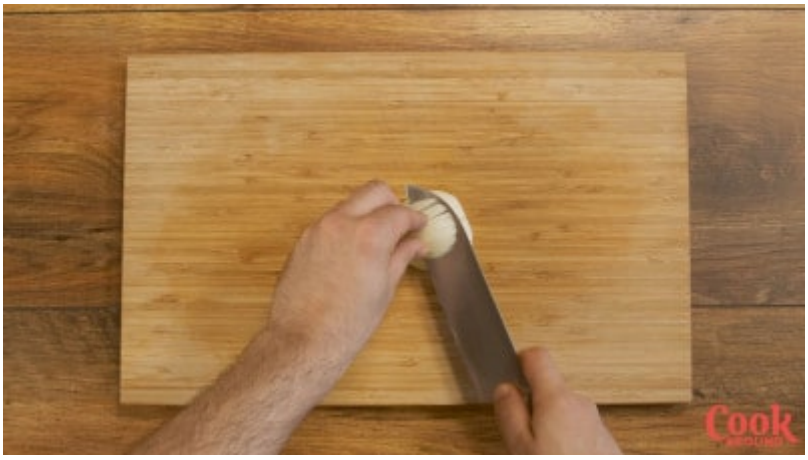
Cook

Cook

Cook

Cook

Cook


Cook

2 Scaldate sul fuoco una padella con un giro d'olio e fatevi appassire il trito di cipolla.

Quando le verdure si saranno ben ammorbidite, unitevi i peperoni e far andare a fuoco vivace 6-7 minuti regolare di sale unire la panna e ultimate la cottura del sugo.

Cook

Cook

Cook

Cook

3 Mettete sul fuoco una pentola con abbondante acqua salata dove farete cuocere le fettuccine al dente

4 Non appena le fettuccine saranno al dente, scolatele e mantecate direttamente nella casseruola con il sugo alle

verdure.spolverare con prezzemolo

Servite immediatamente le fettuccine calde. ancora prezzemolo e pepe a piacere

Cook
AROUND