

PRIMI PIATTI

Fettucce ai peperoni

di: *Cookaround*

LUOGO: Europa / Italia / Abruzzo

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

REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



INGREDIENTI

FETTUCCINE 400 gr
PEPERONI ROSSI 1
PEPERONI GIALLI 1
CIPOLLE 1
PANNA FRESCA 350 gr
SALE
PEPE NERO
PREZZEMOLO

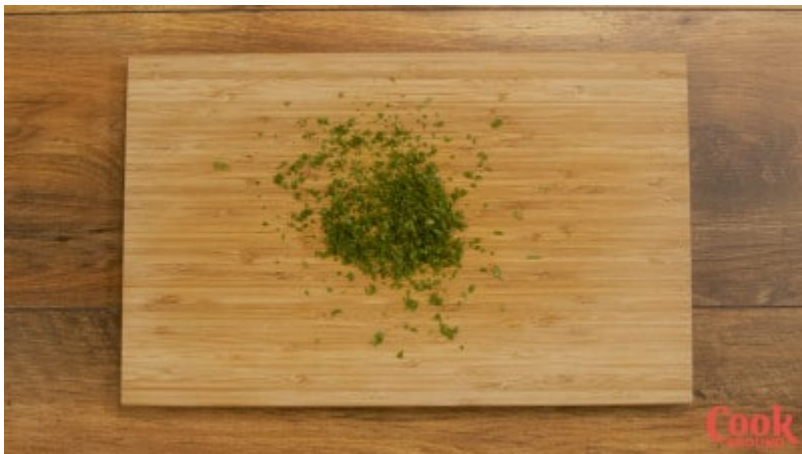
Preparazione

1 Mondate i peperoni, aprendoli, togliendo il torsolo con il gambo, i semi e le costole bianche.

tagliare i peperoni a bastoncino e tritare la cipolla e il prezzemolo

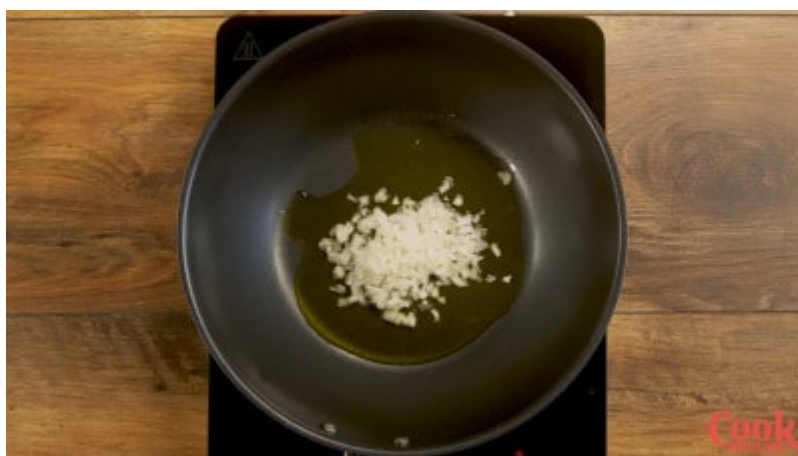






2 scaldate sul fuoco una padella con un giro d'olio e fatevi appassire il trito di cipolla

Quando le verdure si saranno ben ammorbidite, unitevi i peperoni e far andare a fuoco vivace 6-7 minuti regolare di sale





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.sp

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



