

PRIMI PIATTI

Pasta fredda con mozzarella e crema di peperoni

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa PREPARAZIONE: 40 min COTTURA: 30 min COSTO:

basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile

NOTE:

QUESTA RICETTA È OTTIMA ANCHE CON UN ALTRO TIPO DI PASTA, POTETE UTILIZZARE ANCHE LA PASTA SECCO



Il primo piatto che adiamo a cucinare oggi è una golossima **pasta fredda con mozzarella** e crema di peperoni. Questa ricetta adatta all'estate, quando i peperoni sono al massimo della produzione e del gusto, è un piatto estivo ricco di colore e bontà.

Per questa ricetta abbiamo scelto degli strozzapreti, una **pasta fresca** che raccoglie bene il condimento composto, in questo caso, da una deliziosa crema preparata con peperoni gialli, succo di limone, olio extravergine d'oliva e un pizzico di sale.

L'aggiunta di prezzemolo fresco e ciliegine di mozzarella rendono questo primo un concentrato di freschezza da gustare dopo una giornata al mare o dopo aver fatto trekking sui sentieri più impervi del nostro territorio. Questa ricetta è una vera e propria sferzata di energia!

Prova anche la versione della **pasta fredda** con [melanzane](#) o con il [tonno](#).

INGREDIENTI FARE LA PASTA FREDDA CON MOZZARELLA

PASTA FRESCA ALL'UOVO strozzapreti -
400 gr
PEPERONI GIALLI peso lordo del prodotto
da pelare - 600 gr
MOZZARELLINE CILIEGINE 300 gr
LIMONE succo di mezzo limone -
PREZZEMOLO 1 mazzetto
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4
cucchiari da tavola
SALE 2 pizzichi

COME FARE LA PASTA FREDDA CON MOZZARELLA E CREMA DI

1 Preriscalda il forno a 180°C ed intanto prepara tutti gli ingredienti. Versa abbondante acqua in una pentola e portala a bollore. **PEPERONI**

Lava i peperoni, asciugali bene con un canovaccio pulito e lasciali interi.

Appena il forno avrà raggiunto la temperatura di 180°C disponi nella griglia, al centro del forno, i peperoni interi e lasciali cuocere per 30 minuti. A cottura ultimata togliili dal forno.

Intanto appena l'acqua della pentola raggiunge il bollore, aggiungi una presa di sale grosso e la pasta. Gli strozzapreti freschi impiegano circa 3 minuti per la cottura.

Scola la pasta al dente e condiscila con 3 cucchiari di olio extravergine di oliva, mescola e lascia raffreddare.





2 Intanto lava e trita finemente il prezzemolo fresco. Spremi il succo di mezzo limone. Priva i peperoni del picciolo, su un tagliere pelali e puliscili dai semi interni. Metti i peperoni mondati in un boccale a bordi alti insieme ad un filo di olio di oliva.





- 3 Aggiungi il succo di limone, un pizzico di sale e, con un mixer ad immersione, riduci in crema i peperoni conditi. Quindi condisci la pasta, ormai fredda, con la crema di peperoni, infine con il prezzemolo tritato e le mozzarelline. Mescola bene prima di portare la pasta fredda con mozzarella e crema di peperoni in tavola.





COME SI CONSERVA LA PASTA FREDDA CON MOZZARELLA E CREMA DI

La pasta fredda si conserva bene chiusa in un contenitore ermetico anche il giorno successivo.

Non congelare!

PEPERONI

CONSIGLIO

Questa ricetta è ottima anche con un altro tipo di pasta, potete utilizzare anche la pasta secca, basta farla cucinare seguendo le indicazioni riportate sulla confezione.

Potete utilizzare anche la mozzarella intera per arricchire la ricetta, basterà tagliarla a dadini, ottima anche la mozzarella di bufala, in questo caso fatela scolare su un colino a maglia stretta una volta tagliata a dadini.