

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 con [melanzane](#) o con il [tonno](#)

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

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 cucchiaini da tavola
SALE 2 pizzichi

PREPARAZIONE

1 Preriscaldare il forno a 180 gradi ed intanto preparate tutti gli ingredienti. Versate abbondante acqua in una pentola e portatela a bollore.

Lavate i peperoni, asciugateli bene con un canovaccio pulito e lasciateli interi.

Appena il forno avrà raggiunto la temperatura di 180 gradi ponete nella griglia al centro del forno i peperoni interi e lasciateli cucinare per 30 minuti. A cottura ultimata toglieteli dal forno.

Intanto appena l'acqua della pentola raggiunge il bollore mettete una presa di sale grosso e la pasta a cucinare. Gli strozzapreti impiegano 3 minuti per la cottura.

Scolatela al dente e conditela con 3 cucchiaini di olio evo, mescolate e lasciate raffreddare.





2 Intanto lavate e tritate finemente il prezzemolo fresco.

Spremete il succo di mezzo limone.

Private i peperoni del picciolo, su un tagliere pelateli e puliteli dai semi interni.

Inseriteli in un boccale a bordi alti, versate un filo d'olio.





- 3 Procedete con il succo di limone, un pizzico di sale e con il mixer ad immersione riducete in crema.

Condite la pasta ormai fredda con la crema di peperoni.

Ed infine con il prezzemolo tritato e le mozzarelline.

Mescolate il tutto.





CONSERVAZIONE

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

Si sconsiglia di congelarla.

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.