

PRIMI PIATTI

# Pasta peperoni e pancetta

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: bassa    PREPARAZIONE: 20 min    COTTURA: 30 min    COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



La pasta peperoni e pancetta è un primo piatto saporito e ricco di gusto, perfetto per ogni occasione. Con un condimento di peperoni freschi e pancetta croccante, è facile e veloce da preparare.

## INGREDIENTI PER CUCINARE LA PASTA PEPERONI E PANCETTA

PASTA 320 gr  
PEPERONI GIALLI 400 gr  
PANCETTA 100 gr  
SPICCHIO DI AGLIO 1  
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)  
GRANA PADANO GRATTUGIATO 30 gr  
BASILICO  
SALE  
PEPE

## COME FARE LA PASTA PEPERONI E PANCETTA

- 1 Lava i peperoni, privali di semi e filamenti e tagliali a pezzi, non è necessario che siano pezzi molto piccoli perchè dovrai frullarli.

Versa un filo d'olio in una padella capiente, aggiungi uno spicchio d'aglio schiacciato in camicia e i peperoni e inizia a rosolare il tutto a fiamma dolce.







**2** Aggiusta di sale e pepe e aggiungi anche 40-50 g circa di acqua, mescola il tutto e continua la cottura per una ventina di minuti a fiamma dolce





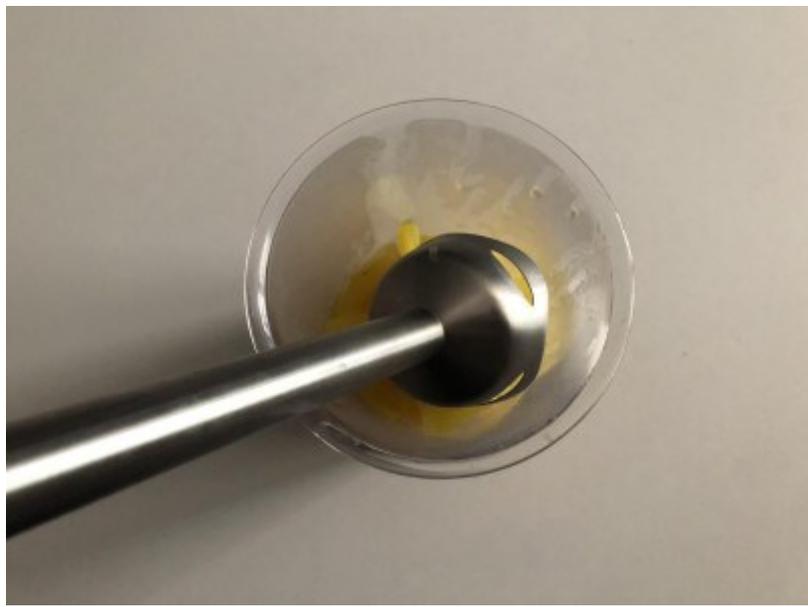
**3** Mentre cuociono i peperoni, rosola la pancetta in un'altra padella, fino a risultare

leggermente dorata e tienila da parte.



- 4 I peperoni saranno ormai pronti, versali nel boccale di un mixer a immersione e frullali fino ad ottenere una crema.





**5** Versa la crema di peperoni ottenuta nella padella utilizzata prima per la cottura.



- 6 Cuoci la pasta in abbondante acqua con una presa di sale, scola la pasta al dente e versala nella crema di peperoni, aggiungi anche il Grana Padano grattugiato e la pancetta.





7 Amalgama bene il tutto e servi la pasta con basilico fresco a piacere





## PASTA CON PEPERONI E PANCETTA: UN PRIMO SAPORITO E FACILE DA

La pasta con peperoni e pancetta è un **primo piatto semplice e dal sapore intenso, perfetto per chi cerca una ricetta veloce e gustosa.** Il contrasto tra la **dolcezza dei peperoni e la croccantezza della pancetta** rende questo piatto irresistibile e ideale per pranzi o cene informali. Prepararlo è molto facile: mentre cuoci la pasta, salta in padella la pancetta fino a renderla dorata e croccante, poi aggiungi la crema di peperoni che avrai fatto con le nostre istruzioni. **Il risultato è un condimento ricco di sapore che si sposa alla perfezione con qualsiasi tipo di pasta, dalle penne ai fusilli.** Perfetto da preparare anche in anticipo e riscaldare al momento di servire, il piatto conquista sempre tutti grazie alla sua semplicità e bontà.

## COME CONSERVARE LA PASTA PEPERONI E PANCETTA

La pasta peperoni e pancetta può essere conservata in frigorifero per **1-2 giorni, chiusa in un contenitore ermetico.** Prima di riscaldarla, aggiungi un filo d'olio o un cucchiaino di acqua per far tornare morbido il condimento e ripassala in padella o al microonde per qualche minuto. **Questa ricetta si presta anche a essere preparata in anticipo e riscaldata all'occorrenza, mantenendo intatti i suoi sapori.**

## CONSIGLI PER RIDURRE LO SPRECO ALIMENTARE

Se ti avanzano ingredienti come peperoni o pancetta, puoi utilizzarli in altre preparazioni. I peperoni possono essere aggiunti a una [frittata di verdure](#) o al soffritto per un [ragù di carne](#). La pancetta, invece, può essere utilizzata come ingrediente per un [risotto](#) o come topping croccante per un'insalata. Se ti avanza della pasta condita, puoi ripassarla in forno con un po' di formaggio per creare una [pasta gratinata](#), un'ottima soluzione per non sprecare nulla.