

PRIMI PIATTI

# Fusilli bucati con crema di peperoni

di: *Cookaround*

LUOGO: *Europa / Italia*

DOSI PER: *4 persone*    DIFFICOLTÀ: *bassa*    PREPARAZIONE: *10 min*    COTTURA: *30 min*    COSTO: *basso*

REPERIBILITÀ ALIMENTI: *facile*



## INGREDIENTI

FUSILLI BUCATI 400 gr

PEPERONI 2

CIPOLLOTTI 3

PANNA 300 ml

BASILICO 2 foglie

PARMIGIANO REGGIANO grattugiato - 80 gr

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4 cucchiaini da tavola

SALE

PEPE NERO

I **fusilli bucati con crema di peperoni** hanno un colore, un profumo e un sapore incredibili. Semplicissimi e veloci da preparare. Questo piatto è decisamente perfetto per chi in cucina passa poco tempo ma non vuole rinunciare al gusto! Noi vi consigliamo di realizzarlo per una cena tra amici, magari su una terrazza d'estate e vi garantiamo che il successo è assicurato! Provate questa ricetta e fateci sapere se vi è piaciuta. Se poi amate in modo particolare questi ortaggi vi consigliamo un'altra ricetta gustosa: provateli [gratinati!](#)

# PREPARAZIONE

- 1 Affettate finemente i cipollotti e metteteli a rosolare in padella con un bel giro d'olio extravergine d'oliva.



- 2 Nel frattempo, pulite ed affettate i peperoni e uniteli alla padella con il cipollotto.





- 3** Aggiungete qualche foglia di basilico fresco, un pizzico di sale e lasciate cuocere a tegame coperto fino a cottura ultimata dei peperoni aggiungendo poca acqua all'occorrenza.



- 4** Spegnete il fuoco sotto alla padella e trasferite i peperoni in una ciotola capiente.

Frullateli insieme alla panna e trasferite la crema ottenuta nuovamente in padella.





- 5** Mettete sul fuoco una casseruola con dell'acqua, portatela ad ebollizione, salatela e fate cuocere i fusilli al dente.

Scolate la pasta e unitela alla padella con la crema di peperoni. Saltate il tutto brevemente aggiungendo del parmigiano grattugiato.







6 Servite i fusilli ben caldi aggiungendo del pepe nero appena macinato.

