

PRIMI PIATTI

Paccheri in crema di peperoni

di: *ellina*

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media PREPARAZIONE: 15 min COTTURA: 25 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

PACCHERI 400 gr

GUANCIALE 50 gr

PEPERONI 2

CIPOLLA 1

PASSATA DI POMODORO 500 gr

RICOTTA 100 gr

ZUCCHERO DI CANNA 1 cucchiaio da
tavola

PARMIGIANO GRATTUGIATO

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 1
cucchiaio da tavola

SALE

PEPE NERO

PREPARAZIONE

1 Tagliare a cubetti i peperoni ed a fettine la cipolla.

In una padella soffriggere nell'olio il guanciale, i peperoni e una cipolla.



2 Unite lo zucchero e la passata di pomodoro.



3 Mescolare e fate cuocere 30 minuti.

Salate e pepate e con il frullatore frullare i peperoni.



4 Rimettere il sugo nella padella e fate restringere un poco.

Fate lessare nella pentola con abbondante acqua salata i paccheri, scolateli e aggiungeteli al sugo mescolare.



5 Mantecare con la ricotta.



6 Servite con un poco di parmigiano.

