

PRIMI PIATTI

Spaghetti con ragù bianco e peperoni verdi

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa COSTO: basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

- 80 g di spaghetti
- 1 hamburger (ripieno di formaggio) sbriciolato
- 1 peperone verde
- 1 cucchiaino di brodo granulare
- 1 goccino di latte.

PREPARAZIONE

- 1 Come prima cosa, affettare sottilmente il peperone e sbriciolare con la mezzaluna l'hamburger.



2 In una padella, scaldare un po' di olio e far rosolare per bene le listarelle di peperone.



3 Aggiungere, poi, il brodo granulare sciolto in una tazzina di acqua calda e mettere il coperchio. Dopo qualche minuto, togliere e lasciar asciugare il liquido di cottura.

Quando il brodo è evaporato e il peperone è quasi cotto aggiungere la carne,



4 lasciarla rosolare e sfumare con un po' di vino bianco.

Una volta evaporato, aggiungere un po' di latte e continuare la cottura per qualche minuto.



5 Versare nella padella gli spaghetti al dente e far saltare il tutto per qualche minuto, aggiungendo un po' di acqua di cottura della pasta.

Impiattare e servire.

