

PRIMI PIATTI

# Spaghetti peperoni e pancetta

---

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [4 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [media](#)    PREPARAZIONE: [5 min](#)    COTTURA: [15 min](#)    COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)

---



In estate bisognerebbe star leggeri...ma a un piatto così come si fa a resistere! Gli spaghetti peperoni e pancetta sono un piatto buonissimo perfetto per chi vuole portare a tavola un primo sfizioso ma soprattutto goloso, perfetto per una cena tra amici.

I peperoni infatti, proprio in questo periodo danno il meglio di sé e con il loro sapore, il loro colore e il loro profumo rendono i piatti memorabili. Questa è una ricetta molto facile e gustosa che si fa in pochissimi minuti e che non richiede grandi abilità in cucina. Una volta puliti i peperoni e arrostiti il gioco è fatto. Ovviamente potreste partire anche da quelli già pronti in scatola ma di certo farli al momento è decisamente meglio. Provate questa

ricetta dal risultato eccellente e vedrete che sapore incredibile, vi conquisterà di certo con il suo profumo! Se li amate quanto noi, ecco allora un'altra deliziosa idea: provateli gratinati, sono favolosi!

## INGREDIENTI

PEPERONI rosso o giallo - 1

PANCETTA DOLCE 150 gr

SPAGHETTI o bucatini - 400 gr

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

PARMIGIANO GRATTUGIATO

SPICCHIO DI AGLIO in camicia - 1

## PREPARAZIONE

- 1** Per preparare gli spaghetti peperoni e pancetta, prima di tutto prendete i peperoni divideteli a metà, privateli dei semi e dei filamenti interni, quindi, metteteli su di una teglia ricoperta con della carta da forno e, trasferiteli ad arrostiti in forno preriscaldato a 200°C per circa 35 minuti.





- 2** Versate in una padella dell'olio extravergine d'oliva e fatelo scaldare leggermente, tagliate la pancetta a cubetti e mettetela a rosolare nell'olio caldo, aggiungete per aromatizzare anche uno spicchio d'aglio schiacciato lasciato in camicia.





3 Portate a bollire in una capace casseruola l'acqua. Quando l'acqua avrà raggiunto il

bollore salatela e tuffateci in cottura gli spaghetti, portate la pasta a cottura al dente.



- 4 Trascorso il tempo di cottura dei peperoni, prendeteli e metteteli all'interno di un sacchetto di plastica, chiudete il sacchetto e lasciateli sudare in modo tale che il vapore contribuisca a staccare la pelle. Spellate i peperoni e trasferiteli all'interno di un contenitore e frullateli con il frullatore ad immersione, tenete da parte la crema di peperoni.



- 5 Quando la pancetta si sarà bene rosolata, eliminate dalla padella lo spicchio d'aglio, scolate gli spaghetti direttamente nella padella con la pancetta e, aggiungete anche la crema di peperoni, mescolate e fate insaporire.



6 Aggiungete una generosa manciata di parmigiano grattugiato, mantecate e servite.



## CONSIGLIO

**Non di gerisco molto i peperoni, come posso fare?**

I problemi di digestione derivano dal fatto che molto probabilmente non elimini del tutto i fili bianchi e tutti i semi. Sono proprio queste le parti responsabili della pesantezza del peperone. Prova a pulire bene l'ortaggio e noterai di gerto anche tu la differenza.

**Cosa posso utilizzare al posto della pancetta?**

Puoi usare tranquillamente anche del guanciale o dello speck tagliato a listarelle.

**A volte mi si attaccano gli spaghetti mentre cuocio, cosa posso fare per evitare che ciò accada?**

Puoi aggiungere un goccio di olio, ma proprio poco! Ne basta una piccolissima quantità per non farli attaccare.