

PRIMI PIATTI

Tagliolini in crema di peperoni

di: *Cookaround*

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **bassa** PREPARAZIONE: **15 min** COTTURA: **20 min** COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



Tagliolini in crema di peperoni, un primo estremamente delicato...Sembra strano per un piatto a base di peperoni ma la cottura in pentola dei peperoni e la panna aggiunta creano una crema perfetta per la pasta all'uovo. Un primo piatto semplice e decisamente economico che risulta perfetto anche per una cena o un pranzo estivo, perché è proprio in questa stagione che i peperoni sono al massimo del loro gusto, anche se però si trovano oramai quasi sempre. Se non amate la pasta all'uovo potete tranquillamente sostituirla con qualunque tipo di pasta, anche con dei semplici

spaghetti verrà benissimo! Provate questa ricetta e se amate particolarmente gli ortaggi estivi, vi diamo anche un'altra chicca da non perdere: che ne dite di questo piatto di pasta con [gamberi, zucchine e pomodorini](#)? Sono buonissimi!

INGREDIENTI

TAGLIOLINI all'uovo - 400 gr

PEPERONI ROSSI 1

PANNA DA CUCINA ½ bicchieri

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 5
cucchiari da tavola

CIPOLLE ½

ERBA CIPOLLINA 2 steli -

SALE

PREPARAZIONE

1 Pulite e rimuovete dai peperoni i semi ed i filamenti bianchi, quindi tagliateli a listarelle.

Pulite ed affettate finemente la cipolla.

In una casseruola piuttosto ampia, fate scaldare l'olio extravergine d'oliva e fatevi rosolare la cipolla.

Unite i peperoni ed il sale alla casseruola, quindi fate appassire il tutto a casseruola incoperchiata ed aggiungendo poca acqua se fosse necessario per non far bruciare le verdure.



2 Quando le verdure saranno ben appassite e morbide, trasferitele nel boccale del mixer.



3 Unite alle verdure nel mixer la panna da cucina e frullate il tutto.



4 Rimettete la crema ottenuta nella casseruola e fatela scaldare leggermente.

Nel frattempo lessate i tagliolini in abbondante acqua salata.

Scolate i tagliolini e trasferiteli nella casseruola con la crema di peperoni per mantecarli bene.



5 Servite immediatamente spolverando ciascun piatto con poca erba cipollina tritata.