

Pasta alla crema di peperoni in agrodolce

La **pasta alla crema di peperoni in agrodolce** è un primo piatto leggero, tipicamente estivo, dove i peperoni diventano protagonisti in una crema molto particolare e aromatica.

La **pasta alla crema di peperoni in agrodolce** va gustata al momento. Se però preparate più crema di quella necessaria, può essere congelata e conservarsi per 3 mesi. Al momento di utilizzarla scongelarla nel microonde o direttamente nella padella a fiamma bassa. In questo modo in soli 20 minuti la pasta sarà pronta!

INFORMAZIONI

- 4 persone
- **310Kcal** a porzione
- difficoltà **facile**
- pronta in **45 minuti**
- ricetta **vegetariana** e **vegan**
- ricetta **light**

INGREDIENTI

- 2 cipollotti rossi
- 1 peperone giallo
- 2 pomodori San Marzano
- 100 ml di acqua
- 1 cucchiaio di aceto di mele
- 1 cucchiaino di zucchero
- 1 cucchiaio di olio extravergine di oliva
- 2 spicchi di aglio
- Sale fino
- 6 foglie di basilico
- 320 g di pasta
- foglia di menta per decorare

PREPARAZIONE

- Pulire i cipollotti eliminando le radichette e sciacquarli bene sotto acqua corrente. Tagliare la parte verde e togliere lo strato esterno più coriaceo. Tagliarli a spicchi.
- Lavare accuratamente il peperone sotto acqua corrente, tagliarlo a liste di un paio di centimetri di larghezza eliminando il torsolo, i semi e le parti bianche. Ricavarne dei pezzetti quadrati.
- Lavare i pomodori, tagliarli a spicchi ed eliminare i semi. Tagliarli a pezzettini.
- Preparare una miscela con le dosi indicate di acqua, aceto e zucchero.
- In un pentolino di acciaio mettere l'olio e l'aglio spellato. Portarla sul fuoco e far ben dorare l'aglio, quindi aggiungere i peperoni.
- Saltare i peperoni a fiamma vivace per un paio di minuti, quindi unire i cipollotti. Continuare a cuocere per un paio di minuti, saltando o girando di frequente, quindi unire la miscela acqua-aceto-zucchero.
- Lasciare che riprenda il bollore, unire un pizzico di sale e cuocere per 10 minuti, coperto, a fiamma media. Girare di tanto in tanto.
- Trascorso il tempo indicato unire i pomodori, le foglie di basilico ben lavate e proseguire la cottura per 5 minuti, sempre coperto. Se il fondo di cottura dovesse asciugarsi troppo aggiungere qualche cucchiaio di acqua tiepida.
- A fine cottura scoperchiare, far asciugare il fondo di cottura e regolare di sale.
- Spegnerne, far intiepidire, quindi frullare tutto direttamente nel pentolino con il minipimer.
- Mettere la crema ottenuta in una padella antiaderente grande abbastanza da contenere la pasta e coprire.
- Lessare la pasta in abbondante acqua salata e, poco prima di scolarla, aggiungere un paio di cucchiai di acqua di cottura nella padella del condimento, quindi accendere il fuoco.
- Mescolare la pasta scolata a fiamma vivace nella padella del condimento per qualche minuto, girando di frequente. La crema deve perdere acquosità e attaccarsi alla pasta.
- Servire immediatamente decorando con foglie di menta e un filo d'olio a crudo.

PASTA DI ABBINAMENTO IDEALE

Caserecce, penne rigate, fusilli

STAGIONE



Giugno, luglio, agosto, settembre

AUTORE

Ricetta realizzata da Barbara Farinelli. Fotografia di Giovanni Caprilli. Tutti i diritti riservati.