

# Pasta alla crema di gorgonzola e peperoni

La **pasta alla crema di gorgonzola e peperoni** è un primo piatto estivo ricco di sapore, in cui l'intensità del peperone e del gorgonzola si uniscono in una crema densa, molto adatta a condire una pasta dalla forma riccia o rigata.

La **pasta alla crema di gorgonzola e peperoni** deve la sua riuscita alla cottura perfetta dei peperoni, che non devono essere troppo acquosi. E' molto importante anche il condimento della pasta nella padella, da prolungare finché il sugo non si sarà bene attaccato alla pasta, senza perdere cremosità.

## INFORMAZIONI

- 2 persone
- **450Kcal** a porzione
- difficoltà **media**
- pronta in **45 minuti**
- ricetta **vegetariana**

## INGREDIENTI

- 70 g di peperone giallo (peso al netto degli scarti)
- 70 g di peperone rosso (peso al netto degli scarti)
- 60 g di cipolla rossa di Tropea (peso al netto degli scarti)
- 250 ml di Brodo vegetale
- 1 cucchiaio di olio extravergine di oliva
- 10 foglie di basilico
- Sale
- Pepe nero macinato al momento
- 60 g di Gorgonzola dolce
- 1 cucchiaio di latte
- 160 g di pasta

## PREPARAZIONE

- Lavare i peperoni, rimuovere i torsoli, i semi e le nervature bianche e tagliarli a quadrotti di un paio di centimetri di lato. Conservarne qualche pezzettino da tagliare a cubetti per decorare.
- Pulire la cipolla rimuovendo le estremità e lo strato esterno di consistenza cartacea. Tagliarla a pezzetti.
- Scaldare il brodo vegetale.
- Mettere l'olio in una padella e mettervi i peperoni, la cipolla e le foglie di basilico ben lavate.
- Portare la padella sul fuoco e far sfrigolare le verdure per un paio di minuti a fiamma vivace.
- Unire un pizzico di sale, una macinata di pepe e mezzo mestolo di brodo vegetale caldo.
- Far cuocere per 10 minuti a fiamma media, coperto, girando di tanto in tanto.
- Trascorso il tempo di cottura scoperchiare e far cuocere altri 5 minuti. Unire poco brodo vegetale se il fondo di cottura dovesse asciugarsi troppo, ma attenzione che a fine cottura il fondo sia asciutto.
- Terminata la cottura frullare il tutto.
- Mettere nella padella in cui si sono cotte le verdure il gorgonzola ridotto a cubetti, un cucchiaio di latte e farlo sciogliere su fiamma molto bassa.
- Unire la salsa di peperoni, amalgamare bene, spegnere il fuoco e coprire.
- Lessare la pasta in abbondante acqua salata, scolarla senza scuoterla eccessivamente e condirla nella padella con il fuoco acceso, mescolando accuratamente.
- Servire decorando con la dadolata di peperoni tenuta da parte, che daranno un tocco di croccantezza al piatto.

## PASTA DI ABBINAMENTO IDEALE

Fusilli, mezze penne, reginette.

## STAGIONE

Giugno, luglio, agosto, settembre

## AUTORE

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

