

# Pasta con peperoni al forno

## INFORMAZIONI

- 2 persone
- **360Kcal** a porzione
- difficoltà **facile**
- pronta in **45 minuti**
- ricetta **vegetariana** e **vegan**
- ricetta **light**
- si può **preparare in anticipo**
- si può **mangiare fuori**

## INGREDIENTI

- 1 peperone rosso di piccole dimensioni
- 1 cucchiaio di olio extravergine di oliva
- Sale
- 4 rametti di prezzemolo
- 2 spicchi di aglio
- 160 g di pasta

## PREPARAZIONE

- Accendere il grill del forno a 250°C e disporre la griglia ad una ventina di centimetri dalle resistenze.
- Lavare il peperone sotto acqua fresca corrente, metterlo in una teglia e infornare. Farlo rosolare da tutti i lati fintanto che non si sarà abbrustolito.
- Ritirarlo, metterlo in un piatto e coprirlo con una ciotola rovesciata. Lasciarlo così riposare per 5 minuti. In questo modo si spellerà meglio.
- Aprirlo, eliminare i semi e ridurlo a filetti, dai quali ricavare dei tocchetti quadrati. Conservare e filtrare il liquido che contiene.
- Condire il peperone in una ciotola abbastanza ampia da mettervi la pasta con olio, un paio di cucchiai del loro liquido, sale, prezzemolo tritato ed aglio affettato.
- Lessare la pasta in abbondante acqua salata, scolarla e metterla nella ciotola dei peperoni.
- Mescolare accuratamente e servire decorando con foglie di prezzemolo.

## PASTA DI ABBINAMENTO IDEALE

penne, mezze penne, sedanini.

## STAGIONE

Giugno, luglio, agosto, settembre

## AUTORE

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



### I consigli di Barbara

Questa pasta è ottima anche fredda. In tal caso lessarla come d'abitudine, scolarla al dente, disporla su un piatto molto largo, condirla con un filo d'olio, mescolarla e farla raffreddare uniformemente. Metterla quindi in una ciotola, unire il condimento, mescolare e lasciar riposare in frigorifero per almeno un'ora prima di servire. Ottima anche il giorno dopo!