



RICETTA: BUCATINI CON CREMA DI PEPERONI



Portata: Primi piatti

Olio Bertolli: Fragante

Difficoltà: Media

Tempo di preparazione: 15 min.

Piatto vegetariano

Ingredienti per 4 persone:

- 350 g di bucatini
- 4 cucchiaini d'olio extravergine d'oliva BERTOLLI FRAGRANTE
- 1 spicchio d'aglio
- 2 mazzetti di basilico
- 2 peperoni rossi
- 1 peperone giallo
- 2 cucchiaini di panna da cucina
- sale
- pepe

Preparazione:



Pulisci la cipolla, lavala e tritala insieme all'aglio, lava il basilico e spezzettatelo. Lava i peperoni, privali del gambo, dei semi, dei filamenti interni (1) e tagliali a dadini (2). In un tegame fai scaldare 2 cucchiaini di olio, unisci la cipolla e l'aglio e falli appassire senza lasciarli colorire. Unisci i peperoni (3) e mescolando ogni tanto, lasciali cuocere per 10-12 minuti,



aggiungi la metà del basilico (4), un pizzico di sale, una presa di pepe appena macinato e continua la cottura a fuoco moderato per 20 minuti circa. Lascia raffreddare i peperoni, trasferiscili nel mixer unisci la panna (5) e frulla. Fai cuocere i bucatini in una capace pentola con abbondante acqua salata in ebollizione. Scolali al dente, condiscili con la crema (6) e cospargili con altro basilico spezzettato prima di servire.

Olio consigliato:



Fragante