

TONNARELLI CON CREMA DI PEPERONI E NOCI



Ingredienti per 4 persone

400 g tonnarelli

400 ml acqua

1 peperone giallo grigliato

1 peperone rosso grigliato

2 cucchiaini di formaggio spalmabile

olio evo sale peperoncino q.b.

1 spicchio d'aglio

prezzemolo q.b.

gherigli di noci q.b.

PROCEDIMENTO:

Privare i peperoni grigliati di pelle filamenti e semi, disporli in un mixer e condirli con olio e sale, aggiungere il formaggio spalmabile e frullare fino ad ottenere una crema omogenea.

Disporre in pentola un giro d'olio, uno spicchio d'aglio e peperoncino coprire con MC e rosolare a fiamma media poi eliminare l'aglio, aggiungere i tagliolini, l'acqua, salare coprire con MC, portare a bollore a fiamma viva. Raggiunta l'ebollizione abbassare la fiamma e cuocere per metà del tempo indicato sulla confezione, unire la crema di peperoni, mescolare delicatamente, coprire con MC, spegnere il fuoco e lasciare autocottura per i restanti minuti. Servire con noci tritate e foglioline di prezzemolo in superficie.

Lorena Vecchini