

Pasta con crema di peperoni e gorgonzola

Tempo di preparazione: 20 min

Difficoltà: Facile



Ingredienti

- Acqua: mezzo bicchiere
- Basilico: a piacere
- Cipolla: 1
- Gorgonzola: 100 gr
- Olio extra vergine di oliva: 2 cucchiari
- Pasta: 350 gr
- Pepe nero: q.b.
- Sale: q.q.

Preparazione

La **pasta con crema di peperoni e gorgonzola** è semplicissima da fare, come prima cosa fate scaldare l'acqua per cuocere la pasta. In una padella fate rosolare la cipolla tritata nell'olio extra vergine di oliva e mettete poi la **passata di pomodoro classica Pomì**, fate insaporire per qualche secondo. Aggiungete i peperoni puliti e tagliati a pezzettini, versate l'acqua e lasciate cuocere per 10 minuti, controllate che i peperoni in si asciughino troppo, in caso versate un altro pochino di acqua.

Cuocete la pasta e scolatela al dente tenendo da parte dell'acqua di cottura. Non appena i peperoni saranno cotti, metteteli all'interno di un tritatutto insieme a qualche fogliolina di basilico e frullate fino ad ottenere una crema liscia ed omogenea. Mettete la pasta all'interno della pentola, conditela con la crema di peperoni e con il gorgonzola, potete scegliere quello che preferite, dolce o piccante. Se necessario, versate un po' di acqua di cottura per rendere la pasta con crema di peperoni e gorgonzola più cremosa e per far sciogliere meglio il formaggio.

La pasta con crema di peperoni e gorgonzola è pronta, impiattate e gustatela, è deliziosa!

Questo primo è ottimo anche freddo.

For this recipe we used:

Passata Classica 250 gr

