

PRIMI PIATTI

Bucatini con salsa ai peperoni

DOSI

4 persone

■ Ingredienti per 4 persone

Pasta tipo bucatini	350 g
Peperoni dolci	3
Panna	1/2 bicchiere
Cipollina	1
Aglio	1/2 spicchio
Maggiorana fresca tritata	
Olio d'oliva	2 cucchiari
Sale	
Pepe	

■ Preparazione

- 1 Mondate e lavate i peperoni, asciugateli e tagliateli a larghe falde. Tritate una cipollina con mezzo spicchio d'aglio e soffriggeteli in due cucchiari d'olio.
- 2 Fate colorire appena, aggiungete i peperoni, mescolate e cuocete fino a quando sono diventati teneri. Frullateli, unite la panna, regolate sale e pepe dopo esservi assicurate che il composto non sia già piccante.
- 3 Cuocete i bucatini in abbondante acqua salata, scolateli al dente e versateli nel tegame della salsa.
- 4 Lasciateli insaporire un minuto a fiamma molto bassa, profumate con un po' di maggiorana fresca tritata e serviteli subito ben caldi. Vini di accompagnamento: Collio Sauvignon DOC, Orvieto DOC, Ramingallo IGT Di Sicilia.