

Le Ricette

Tutto il buono del mondo in un blog

Pipe con crema di peperoni e mozzarella

Strawberry · Tuesday, April 12th, 2011

Ingredienti:(4 persone)

- 400 gr pipe
- 4 peperoni
- una patata
- basilico
- uno spicchio di aglio
- 150 gr mozzarella
- olio extravergine di oliva
- sale

Preparazione:

Lavate e mettete in forno i peperoni ad arrostiti, per almeno 15 minuti a 240°, lasciateli raffreddare, pelateli e togliete bi semi, metà peperoni frullateli con lo spicchio di aglio, sale, un filo d'olio e qualche foglia di basilico. Pelate la patata, riducetela a dadini e fatela bollire in acqua per almeno 5 minuti, sgocciolatele. Cuocete le pipe in acqua salata, scolatele, amalgamatele con la crema di peperoni e la patata, disponetele su di un piatto da portata, cospargete con la mozzarella a dadini e il resto dei peperoni tagliati a filetti e qualche foglia di basilico.

This entry was posted on Tuesday, April 12th, 2011 at 5:37 pm and is filed under [Italiane](#), [Primi](#), [Secondi](#)

You can follow any responses to this entry through the [Comments \(RSS\)](#) feed. You can skip to the end and leave a response. Pinging is currently not allowed.