

# Le Ricette

Tutto il buono del mondo in un blog

## Penne alla crema di peperoni

Strawberry · Monday, September 29th, 2014

**Ingredienti:**(4 persone)

- 600gr penne rigate
- 2 peperoni
- scalogno
- 100gr polpa di pomodoro
- olio extravergine
- sale pepe

### Preparazione:

Mondate, lavate e tagliate a pezzi i peperoni, sbollentateli in acqua salata per 10 minuti, sgocciolateli e lasciateli raffreddare, frullateli , fino ad ottenere una crema, insaporite con sale e pepe. In una padella, versate un filo di olio e lo scalogno tritato finemente, fate rosolare e aggiungete sale e pepe, fate cuocere per alcuni minuti e aggiungete la crema di peperoni e continuate la cottura per altri 10 minuti a fuoco lento, Cuocete le penne in acqua salata , scolatela e amalgamatela al sugo preparato.

This entry was posted on Monday, September 29th, 2014 at 4:59 pm and is filed under [Italiane](#), [Primi](#), [Ricette](#)

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.