



RUOTE CON CREMA DI PEPERONI E FETA

Difficolt: Facile



Questo Ã un primo piatto vegetariano molto gustoso, i peperoni frullati lo rendono cremoso e la feta con il suo sapore deciso rende il piatto davvero particolare.

Dosi: dosi per 2 persone

- feta 100gr.
- pasta 160gr.
- peperoni gialli 2
- olio EVO
- paprika mezzo cucchiaino
- parmigiano
- sale

Lavare i peperoni e posizionarli sulla teglia del forno rivestita di carta forno e farli cuocere alla massima temperatura per circa un'ora girandoli di tanto in tanto nel frattempo tagliare a cubetti piccoli la feta e lasciarla da parte



Una volta che i peperoni saranno cotti, toglierli dal forno e metterli in sacchetti di plastica per farli intiepidire, questo procedimento ci aiuterà moltissimo quando poi andremo a spellarli



Togliere appunto la pelle e tutti i semini bianchi interni frullare i pezzi di peperone, dobbiamo ottenere una crema



mettere a scaldare un pÃ² di olio in una padella e versarci la crema di peperoni con un pÃ² di sale e un pÃ² di paprika



la nostra crema Ã¨ pronta, cuocere la pasta e scolarla al dente, ripassarla qualche secondo nella padella della crema di peperoni e cospargerla con i cubetti di feta e abbondante parmigiano
Buon appetito e alla prossima ricetta ;)



CosaCuciniamo.it