CELLENTANI ALLA CREMA DI PEPERONI

Ingredienti per 6-8 persone:

- 500 g di Cellentani,
- 2 peperoni rossi,
- 2 pomodori rossi e sodi,
- 1 cipolla piccola,
- 1 limone,
- aceto,
- olio d'oliva,
- cannella,
- noce moscata,
- sale.

Fate cuocere molto al dente i Cellentani in abbondante acqua salata.
Scolateli e raffreddateli sotto un getto d'acqua fresca.
Nel frattempo lavate e asciugate i peperoni e pomodori.
Private dei piccioli e dei semi.
Pulite la cipolla affettate tutto grossolanamente, mettete le verdure nel frullatore con il succo del limone, 1 cucchiaio di aceto, 4 cucchiai di olio, una punta di sale fino, un pizzico di cannella e uno di noce moscata.
Versate la pasta in una zuppiera e conditela con la crema di peperoni.
Mescolate bene e fate riposare almeno 1 ora prima di servire.