NASTRINI AI PEPERONI ROSSI

Ingredienti per 4 persone:

- 250 g di pasta tipo nastrini,
- 1 manciata di funghi secchi,
- 1 peperone rosso,
- 2 spicchi di aglio,
- prezzemolo,
- 1 cucchiaino di granulare vegetale,
- latte,
- 1 bicchiere di panna liquida,
- 1 bicchierino di brandy,
- 3 cucchiai di olio d'oliva extra-vergine,
- sale,
- pepe.

Ammollare i funghi in due bicchieri di latte per circa un'ora.
Scolarli e strizzarli per bene, soffriggerli in un tegame con due cucchiai d'olio extra-vergine e uno spicchio d'aglio in camicia (da togliere a fine cottura).
Salare, pepare e aggiungere un cucchiaino di granulare vegetale, precedentemente stemperato in due cucchiai d'acqua.
Far evaporare.
Fatto ciò, versare un bicchierino di Brandy precedentemente riscaldato e fiammeggiare.
A cottura ultimata, mettere il trito di prezzemolo.
Pulire, lavare e tagliare grossolanamente a dadi il peperone rosso, quindi farlo soffriggere a fuoco vivo in un cucchiaio d'olio extra-vergine d'oliva, aggiustare di sale e pepe.
Lasciare raffreddare i due ingredienti (funghi e peperone), metterli nel mixer, aggiungendo un bicchiere di panna liquida e frullare il tutto.
Si deve ottenere una salsina con la consistenza di una crema.
Cuocere la pasta in abbondante acqua salata, scolarla (conservando alcuni cucchiai d'acqua di cottura) e farla saltare in padella insieme alla salsina.
Nel caso in cui il tutto risultasse troppo denso, incorporare l'acqua di cottura.