

PASTA IN SALSA

Ingredienti per 4 persone:

- 400 g di pasta tipo fusilli,
- 2 peperoni rossi,
- 100 g di panna,
- burro,
- sale,
- 1 macinata di pepe.

Cuocere la pasta in acqua salata.

Intanto mondare e lavare i peperoni, tagliarli a metà e togliere i semi.

Metterli nel frullatore con la panna e 1 pizzico di sale.

Frullare pochi istanti fino ad ottenere una salsa rosata.

In una casseruola far sciogliere il burro; unire la salsa, mescolare e farla appena scaldare.

Scolare la pasta al dente, metterla in una terrina, versarvi sopra la salsa tiepida, aggiungere 1 grossa macinata di pepe, mescolare e servire subito.