

Penne rigate con crema di peperoni

Tempo occorrente circa un'ora

Ingredienti per 4 persone:

350 grammi di penne rigate
2 peperoni gialli
Timo
Olio extra-vergine di oliva
Sale
Aglione

Preparazione:

Lavate i peperoni e arrostiteli sotto il grill del forno in modo uniforme.

Eliminate la pelle, il picciolo ed i semi.

Poneteli nel mixer con 4 cucchiaini di olio extra-vergine di oliva, uno spicchio d'aglio sbucciato e un pizzico di sale.

Frullate alla massima velocità per un minuto.

Versate la salsa e profumate con foglioline di timo.

Lessate le penne rigate, scolatele al dente, versatele nella ciotola e mescolate velocemente.

Servite subito.