

## PASTA AL SUGO DI PEPERONI

Ingredienti x 2 persone:

- 150gr di passata di pomodoro
- 1 peperone
- 100ml di panna da cucina
- peperoncino (se piace il piccante)
- cipolla, olio, sale
- 200gr di pasta corta (consigliate le mezze maniche)

Avrete bisogno di un frullatore.

### Preparazione

Tagliate il peperone a metà, rimuovete i semi all'interno e tagliatelo in pezzi più piccoli che andrete poi

a frullare con un filo d'olio. Nel frattempo fate soffriggere la cipolla, versate la passata nel soffritto

e lasciate scaldare il sugo. Prima che bolla aggiungete la salsa di peperone, mescolate e aggiungete del sale.

Lasciate bollire il sugo per qualche minuto, scolate la pasta ben al dente, riversatela nella pentola assieme

al sugo e alla panna e mescolate bene per una ventina di secondi.

Se vi piacciono i sapori piccanti, potete a scelta aggiungere 1-2 peperoncini interi al peperone da frullare oppure soffriggerli assieme alla cipolla.