

FUSILLI AI PEPERONI 2

Ingredienti per 4 persone:

- 300 g di pasta tipo fusilli,
- 1 peperone rosso,
- 1 cipolla,
- 1 spicchio di aglio,
- 4 cucchiaini di panna,
- 1 spolverata di prezzemolo tritato,
- formaggio grana grattugiato,
- 1 peperoncino,
- 1/2 bicchiere di brodo vegetale,
- poco olio d'oliva,
- sale.

Arrostire il peperone, spellarlo e tagliarlo a pezzetti.

Scaldare poco olio in un tegame e unirvi la cipolla affettata, l'aglio intero, 1 peperoncino e 1/2 bicchiere di brodo.

Aggiungere il peperone e cuocere per 10-15 minuti.

Eliminare l'aglio e frullare il sugo con la panna.

Lessare i fusilli, scolarli e condirli con la salsa, una spolverata di prezzemolo e grana a piacere.