

LINGUINE AI PEPERONI

Ingredienti per 4 persone:

- 350 g di pasta tipo linguine,
- 100 g di burro,
- 100 g di formaggio parmigiano grattugiato,
- 4 peperoni gialli,
- 3 uova,
- 1 cipollina bianca,
- 3 cucchiaini di panna liquida,
- 100 cl di latte,
- sale,
- pepe bianco.

Affettate molto sottilmente la cipollina e fatela cuocere a fiamma bassissima nel burro, non deve colorirsi.

Lavate i peperoni, togliete loro i semini e tagliateli a listerelle.

Unite queste listerelle alla cipolla e fate cuocere bagnando poco per volta con il latte, fino a quando i peperoni saranno morbidi.

Mettete il tutto nel frullatore e frullate.

Mentre le linguine cuociono, battete le uova con poco sale e pepe, 3 cucchiaini di panna e il parmigiano grattugiato.

Versate questo composto nel tegame con i peperoni e fate cuocere per qualche minuto.

Scolate le linguine al dente e conditele con la salsetta.