

PASTA CON I PEPERONI

Ingredienti per 4 persone:

- peperoni verdi,
- cipolla,
- aglio,
- 250 g di mascarpone,
- pasta tipo pasta corta,
- olio d'oliva,
- sale,
- 1 spolverata di pepe.

Rosolate la cipolla con l'aglio in olio d'oliva, aggiungete i peperoni verdi puliti dai semi e tagliati a pezzettini e fate rosolare il tutto per 10 minuti.

Aggiungete un po' d'acqua e continuate a cuocere a fuoco basso e a pentola coperta per altri 10 minuti.

Nel frattempo buttate la pasta nell'acqua che avrete in precedenza messo a bollire.

A fine cottura spegnete e aggiungete il mascarpone, ed unite la pasta al sugo, con una spolverata di pepe.