

## PENNE AI PEPERONI

Ingredienti per 4 persone:

- 500 g di pasta tipo penne,
- 2 peperoni rossi,
- 120 g di formaggio tenero,
- 2 cucchiai di latte,
- olio d'oliva,
- sale,
- pepe.

Mondare i peperoni, tagliarli a listarelle, lavarli e farli appassire per circa 20 minuti in un tegame con olio.

Salare, pepare, aggiungere il formaggio a pezzetti e amalgamare con il latte.

Cuocere le penne in abbondante acqua salata, scolarle al dente, condirle con il sugo di peperoni e servire calde.