

PENNE AL PEPERONE

Ingredienti per 4 persone:

- 350 g di pasta tipo penne,
- 1 peperone giallo,
- 100 g di panna da cucina,
- sale,
- olio d'oliva,
- formaggio parmigiano.

Dopo aver arrostito il peperone mettetelo per qualche minuto in un sacchetto di carta, questo per sbucciarlo più facilmente, quindi sciacquatelo e tagliatelo.

Mettete intanto l'acqua per la pasta sul fuoco, quindi condite il peperone e frullatelo insieme alla panna, fino ad ottenere una crema o qualche cosa di simile, quando avrete capito ciò che avete creato la pasta sarà scotta, evitate quindi di comprendere se ciò che avete frullato è una crema o altro e scolate la pasta.

Condite con il miscuglio e con il parmigiano e servite.