

REGINETTE ALLA PROVENZALE

Ingredienti per 4 persone:

- 350 g di pasta tipo reginette,
- 500 g di peperoni,
- 1 spicchio di aglio,
- 1 limone,
- 1 uovo,
- panna,
- formaggio grana,
- peperoncino piccante,
- maggiorana,
- timo,
- origano,
- olio d'oliva,
- sale,
- pepe.

Pulire i peperoni e tagliarli a pezzetti. Far soffriggere in una padella l'aglio schiacciato con l'olio ed eliminarlo. Unire peperoni, peperoncino, sale, pepe e cuocere per 20 minuti, profumando con 1 cucchiaio di foglioline aromatiche miste.

Sbattere l'uovo con la panna, 2 cucchiari di succo e la scorza grattugiata di limone, il formaggio, sale e pepe.

Cuocere la pasta al dente, saltarla in padella con i peperoni, versarvi l'uovo sbattuto con la panna e mescolare.