
BUCATINI CON SALSA AI PEPERONI

Ingredienti per 4 persone:

- 350 g di pasta tipo bucatini
- 3 peperoni dolci
- 1/2 bicchiere di panna
- 1 cipollina
- 1/2 spicchio di aglio
- maggiorana fresca tritata
- 2 cucchiaini di olio d'oliva
- sale
- pepe

Mondate e lavate i peperoni, asciugateli e tagliateli a larghe falde.

Tritate una cipollina con mezzo spicchio d'aglio e soffriggeteli in due cucchiaini d'olio.

Fate colorire appena, aggiungete i peperoni, mescolate e cuocete fino a quando sono diventati teneri.

Frullateli, unite la panna, regolate sale e pepe dopo esservi assicurate che il composto non sia già piccante.

Cuocete i bucatini in abbondante acqua salata, scolateli al dente e versateli nel tegame della salsa.

Lasciateli insaporire un minuto a fiamma molto bassa, profumate con un po' di maggiorana fresca tritata e serviteli subito ben caldi.