



Pâtes crémeuses aux poivrons et à la burrata

Ce plat de pâtes évoque instantanément l'Italie: soleil, douceur et saveurs! Le secret? Des poivrons pointus grillés au four, qui confèrent à la sauce une profondeur exceptionnelle et une note légèrement fumée. Associés à la ricotta et à la burrata, ils donnent naissance à une sauce pour pâtes incroyablement onctueuse et parfumée. Ça vous semble compliqué? Pas du tout! Cette recette est très facile à préparer. La burrata comme touche finale n'est pas une option, c'est la cerise sur le gâteau!

Ingrédients pour 2-3 portions

4 poivrons pointus (ou poivrons classiques en alternative)

1 petit oignon

2 gousses d'ail écrasées

2 cs de ricotta

Jus d'un 1½ citron

2-3 cs d'huile d'olive

250-300 g de pâtes

Sel et poivre

1 burrata

En option: un peu d'eau de cuisson des pâtes pour diluer

Préparation

1. Disposer les poivrons, l'oignon et l'ail sur une plaque de cuisson, les arroser d'huile d'olive et les faire griller à 250 °C (chaleur tournante) pendant environ 20 minutes, jusqu'à ce que les légumes soient bien dorés et légèrement brûlés.
2. Couvrir avec un linge de cuisine et laisser reposer environ 10 minutes. Cela facilitera l'épluchage des poivrons.
3. Retirer la peau et les graines des poivrons. Mettre ensuite ces derniers dans un mixeur avec l'oignon, l'ail, la ricotta, le jus de citron et l'huile d'olive, puis mixer le tout pendant environ 5 minutes jusqu'à obtention d'une consistance crémeuse.
4. Verser la sauce dans une poêle, assaisonner avec du sel et du poivre, puis porter brièvement à ébullition. Si nécessaire, ajouter un peu d'eau ou d'eau de cuisson des pâtes pour ajuster la consistance.
5. Ajouter les pâtes cuites directement à la sauce, bien mélanger et servir avec la burrata.

Garniture

Effiloche la burrata, l'arroser d'un filet d'huile d'olive - et le tour est joué!

Recommandation de vin

Bio Casadei Armonia Rosso
Toscana IGT

