



## Pasta cremosa ai peperoni con burrata

Questa pasta sa di vacanze in Italia: solare, cremosa e saporita! Il segreto? Peperoni a punta arrostiti al forno, che conferiscono alla salsa una meravigliosa intensità e una leggera nota affumicata. Abbinandoli alla ricotta e alla burrata, si ottiene un sugo per la pasta incredibilmente cremoso e saporito. Sembra un piatto elaborato, ma è sorprendentemente facile da preparare. L'aggiunta finale della burrata non è un extra facoltativo, ma un must assoluto!

### Ingredienti (per 2- 3 porzioni)

4 peperoni a punta (in alternativa, peperoni normali)  
1 cipolla piccola  
2 fese d'aglio, schiacciato  
2 cucchiaini di ricotta  
Succo di ½ limone

2-3 cucchiaini di olio d'oliva  
250-300 g di pasta  
Sale e pepe  
1 burrata  
Facoltativo: un po' d'acqua di cottura della pasta per diluire

### Preparazione

1. Disporre i peperoni a punta, la cipolla e l'aglio su una teglia, condirli con olio d'oliva e arrostiti in forno ventilato a 250 gradi per circa 20 minuti, finché le verdure non saranno ben dorate e leggermente bruciacchiate.
2. Coprire le verdure arrostiti con un canovaccio e lasciarle riposare per circa 10 minuti. In questo modo la buccia dei peperoni si stacca più facilmente.
3. Rimuovere la pellicina e i semi dei peperoni. Mettere i peperoni insieme alla cipolla, all'aglio, alla ricotta, al succo di limone e all'olio d'oliva in un frullatore e azionarlo per circa 5 minuti fino a ottenere una consistenza cremosa.
4. Versare la salsa in una padella, aggiustare di sale e pepe e portare brevemente a ebollizione. Se necessario, diluire con un po' d'acqua o con l'acqua di cottura della pasta per ottenere la consistenza desiderata.
5. Aggiungere la pasta cotta direttamente al sugo, mescolare bene e servire con la burrata.

#### Topping

Sfilacciare la burrata, versarci sopra un filo d'olio d'oliva - ed ecco fatto!

### Vino consigliato

Bio Casadei Armonia Rosso  
Toscana IGT

