

Un menu per la famiglia, buono e conveniente: la pasta al mascarpone e peperoni per soli CHF 12.50!



Questa pasta meravigliosa segna l'inizio della serie «Buono e conveniente». Una volta o due al mese vi presenterò qui delle pietanze semplici che costano meno di CHF 3.50 a persona!

Amo questa semplice ricetta perché è assolutamente facile da preparare e deliziosamente cremosa, gradevole e grazie ai peperoni anche dolce nel gusto. Chi la preferisce piccante, può semplicemente aggiungervi del peperoncino.

- 400-500 g di spaghetti (o altra pasta)
- 1 peperone giallo, senza semi e tagliato a metà
- 2 peperoni rossi, senza semi e tagliati a metà
- 2 belle manciate di piselli
- 200 g di mascarpone
- Sale, pepe e in alternativa del peperoncino
- Parmigiano grattugiato

Prezzo totale incluso il parmigiano (le spezie non sono conteggiate) = CHF 12.50

1. Scaldare il forno a 200 °C e infornare i peperoni per circa 20 minuti.
2. Far sobbollire nel frattempo gli spaghetti in acqua salata fino a che siano ben al dente.
3. Togliere i peperoni dal forno e spellarli (quando sono caldi, è più facile).
4. Cuocere i piselli in un po' di brodo per circa 5 minuti e sgocciolarli.
5. Frullare i peperoni insieme a sale, pepe, un po' di peperoncino e il mascarpone fino a ottenere una crema. Aggiustare a piacere.
6. Scolare la pasta, rimetterla nella pentola e mescolarla con la crema ottenuta.
7. Servire la pasta nei piatti e decorarli con i piselli. Spargere del parmigiano a piacere.

Buon appetito!