

Rigatoni con crema di peperoni e capperi



Oggi Frasincucina propone un primo piatto molto invitante, rigatoni con crema di peperoni e capperi, una ricetta semplice e veloce da preparare che ci riporta ai gusti dell'estate!

Ingredienti per 2 persone

250 g di rigatoni (o un'altra pasta corta a piacere)

1 peperone rosso

1 peperone giallo

30 g di cipolla fresca

40 g di mandorle

1 cucchiaino di capperi

olio

sale

basilico

latte

Per prima cosa pulire la cipolla e affettarla finemente. Mettere la cipolla in una padella capiente con un filo di olio e di acqua, cuocere a fuoco lento fino a farla dorare.



Nel frattempo lavare i peperoni, eliminare i semi e la parte superiore e tagliarli in piccoli pezzettini. Trasferire i peperoni nella padella con la cipolla, aggiungere il sale, il basilico, l'olio e mezzo bicchiere di acqua. Lasciar cuocere fino a che i peperoni diventano morbidi, circa 15/20 minuti.



Con l'aiuto di un mixer frullare le mandorle fino ad ottenere una granella, tenerne da parte un cucchiaino per la decorazione del piatto e aggiungere nel mixer i peperoni, i capperi e un po' di latte. Frullare fino ad ottenere una crema omogenea.

Consiglio: non frullare tutti i peperoni ma lasciarne qualcuno intero da aggiungere alla fine sul piatto.



Cuocere la pasta e scolarla al dente, tenendo da parte una tazzina di acqua di cottura.

Trasferire la crema di peperoni nella padella, aggiungere la pasta, l'acqua di cottura, ancora un filo di latte e saltare per qualche minuto.



Impiattare decorando con la granella di mandorle qualche pezzettino di peperone e un filo di olio a crudo.

[Torna alla Home](#)

[Vedi gli altri Primi](#)

[Vedi tutte le ricette](#)