

Fettuccine con Crema di Peperoni

INGREDIENTI

per 4 persone

350g di fettuccine all'uovo

3 peperoni rossi

olio

sale

pepe

Scaldare il forno a 200° e mettervi i peperoni.

Cuocerli per 30 minuti, tirarli fuori e avvolgerli nella carta di alluminio e lasciarli riposare per 20 minuti.

Prendere i peperoni e togliervi la pelle e i semi all'interno.

Posizionare i peperoni in una ciotola dai bordi alti, aggiungere 2 cucchiai di olio, il sale e il pepe e frullare con l'aiuto del frullatore ad immersione.

Portare a bollore una pentola di acqua salata e cuocervi la pasta.

Scolarla al dente e servirla con la salsa di peperoni.