

BluRhapsody®

REINVENTING THE ART OF MAKING PASTA | by Barilla

PASTA IN 3D ALLE BRICIOLE CON CREMA DI PEPERONI

Ricetta della scuola di cucina “RapanelloViola” di Seregno (MB)

Ingredienti per 4 persone:

Pasta BluRhapsody
3 peperoni
olio, sale e pepe q.b
grana grattugiato
taralli pugliesi

Procedimento:

Fate cuocere la pasta in acqua bollente salata. Nel frattempo sbriciolate i taralli e uniteli al grana grattugiato. *Per la crema di peperoni*: tagliate, pulite e rimuovete i semi interni dei peperoni, conditeli con olio, sale e pepe, adagiateli in una teglia da forno e cuoceteli a 210° per circa 20 minuti. Frullateli con l'aiuto di un mixer ad immersione. Procedete ad impiattare la pasta speciale con alla base la crema di peperoni e sopra briciole di taralli e grana.

