



la cocina de Carolina

TAGLIOLINI IN CREMA DE PIMENTON

Para una cena con los amigos en las que desea llevar a la mesa un plato apto para la temporada de verano, pero - al mismo tiempo - delicioso y sabroso, tratar el linguini con crema de pimientos. Es un plato que se va a ganar gracias a su cremosidad y también gracias a la rapidez con que se suceden a preparar; Les aseguro que una vez que haya comprobado que no se sabe a renunciar a ella.



Ingredientes para 4 personas:

360 gramos de tagliolini;
2 pimientos rojos;
150 gramos de queso robiola;
10 de cereza tipo de tomates;
un diente de ajo;
aceite de oliva extra virgen;
Hojas de albahaca
sal y pimienta al gusto.

preparación

1. Lavar los pimientos, limpiarlos y cortarlos en trozos pequeños.
2. Freír durante unos minutos, el ajo en una sartén en la que usted ha pagado el aceite de oliva virgen extra. A continuación, añadir a la sartén los pimientos cortados en trozos pequeños y añadir sal al gusto. Mientras tanto, poner en una olla sobre el fuego hasta el agua para cocinar la pasta.
3. Cocer los pimientos durante unos 8 minutos, a continuación, añadir los tomates cherry cortados por la mitad; cocinar todo durante otros 8-10 minutos.

4. Después de la cocción, llenar 2/3 de los pimientos y tomates en el tazón de un procesador de alimentos y finamente ir a cortar (el 1/3 restante dejarlo en piezas)
5. A continuación, añadir en el recipiente también el queso crema, sal, pimienta y un poco de aceite de oliva; activa de nuevo el robot hasta una crema densa y homogénea.
6. Cuando el agua está hirviendo, poner a cocer la pasta.
7. Transferir la crema de pimientos en una sartén y empezar a calentar a fuego lento. Cuando la pasta esté cocida, verter en la sartén junto con los pimientos y dejar que la crema "salte" durante unos minutos, añadiendo - si es necesario - un poco de aceite. En este punto, el tagliolini con la crema de pimientos estará lista para ser disfrutada; antes de traer a la mesa decora los diversos platos con las hojas de albahaca