

Tortiglioni con piselli e peperoni



Esecuzione: Facile

Preparazione: 20

Cottura: 20

Dosi per 4 persone

Taglia il peperone a metà, toglì i filamenti ed i semi, lavalo sotto l'acqua corrente, asciugalo e spennellalo di olio d'oliva. Metti le falde di peperone a grigliare in forno per 10 min. a 250° C. Una volta tolte avvolgile in un sacchetto di plastica per farle "sudare" e poter togliere meglio la pelle esterna.

Trita lo scalogno, stufalo con un cucchiaino di olio d'oliva ed il brodo vegetale. Aggiungi le carote tagliate a dadini ed i pisellini. Cuoci per 10 min. quindi lascia raffreddare le verdure.

Unisci il peperone tagliato a striscioline e condisci con la panna, profuma con il timo e aggiusta di sale e pepe. Cuoci i tortiglioni e condiscili con la salsa di verdure e panna. Amalgama e servi.

Ingredienti per 4 persone

- **Per la pasta:**
- 400 gr di tortiglioni

- **Per il condimento:**
- 1 peperone rosso
- 2 carote
- 120 gr di pisellini novelli sgucciati
- 40 ml di panna da cucina
- 2 cucchiari di olio EV d'oliva
- 100 ml di brodo vegetale
- 1 scalogno
- timo limonato
- sale e pepe