

Spaghetti con crema di peperoni e briciole croccanti



@peperoni_e_patate



“Prendiamoci cura dei dettagli

*La vita è fatta di tanti momenti da assaporare e no,
non si parla solo del buon cibo.*

*Si tratta invece di ogni singolo dettaglio che compone
le nostre giornate perché, se circondati dalla bellezza,
tutto ha più senso.*

*Anche nella cura della nostra casa e della tavola
vale la stessa regola e @brandani_official lo sa bene.*

*Ho allestito questa tavola con la collezione Excalibur,
dall'elegante stile inglese, e l'ho fatta mia abbinandola
a un piatto che sa di italianità e d'estate.*

*Questi spaghetti con crema di peperoni e briciole croccanti
hanno i colori della nostra bandiera e un profumo
che avvolge la casa.*

Insomma, sedersi a tavola sarà davvero un momento speciale.”

INGREDIENTI PER 2 PERSONE

180 g di spaghetti
un peperone rosso
olio extravergine d'oliva qb
qualche foglia di basilico
uno specchio d'aglio
sale qb

Per le briciole croccanti:

pane o frese
olio extravergine d'oliva

PROCEDIMENTO

Lavate il peperone, disponetelo intero su una teglia
e fatelo cuocere in forno a 200 °C per 30 minuti.
Una volta pronto lasciate intiepidire e spellate.

Eliminate i semi e versate la polpa nel boccale di un frullatore.
Aggiungetevi un buon giro d'olio, regolate di sale
e frullate fino a ottenere una crema omogenea.
Dividete uno spicchio d'aglio a metà e tuffatelo nella crema.
Lasciate insaporire per 30 minuti e poi eliminatelo.
Sbriciolate il pane o le frese.

Scaldare una padella con un filo d'olio e,
quando ben caldo aggiungete le briciole.
Lasciate dorare e poi spegnete.

Fate cuocere la pasta e, quando pronta, conditela
con la crema di peperoni.

Disponete nei piatti, completate con le briciole croccanti,
qualche foglia di basilico e servite.

