

Bigoli in salsa di peperoni rossi

Categoria: Portate - Paste Asciutte



Informazioni Generali



Preparazione:
15 min



Cottura:
35 min



Dosi per:
4 persone



Costo:
Basso



Difficoltà:
Bassa

Nota Aggiuntiva: + il tempo di riposo dei peperoni

I bigoli sono un formato di pasta fresca di origine veneta; normalmente sono preparati con farina di grano tenera e acqua, ma esistono delle varianti anche con l'uovo o con farina integrale.

I bigoli sono ottenuti tramite torchio e sono simili a grossi spaghetti dalla superficie piuttosto ruvida, ottima per trattenere al meglio i sughi e le salse, come quella ai peperoni con la quale sono conditi.



Ingredienti

>> Olio di oliva

extravergine 4-5 cucchiari

>> Ricotta

(o panna densa) 100 gr

>> Pasta

fresca: bigoli 400 gr

>> Sale

q.b.

>> Peperoni

rossi medi 2

Preparazione



Lavate e asciugate i peperoni, poneteli su di una teglia e infornateli in forno già caldo a 250 ° per circa 25 minuti rigirandoli di tanto in tanto fino a che tutta la pelle non si abbrustolisca e cominci a straccarsi dalla polpa.

Estraete i peperoni dal forno e introduceteli in un sacchetto di plastica chiuso, dove li lascerete a sudare fino a che non saranno diventati tiepidi, quindi spellateli, apriteli in due e togliete i semi e i filamenti interni.



Ponete la polpa di peperone pulita dentro alla tazza di un mixer, aggiungete l'olio extravergine di oliva, il sale e la ricotta, quindi azionate le lame del mixer e frullate il tutto fino ad ottenere una crema liscia ed omogenea.





Lessate i bigoli in abbondante acqua salata, scolateli bene e conditeli con la salsa di peperoni.

Consiglio

Al posto della ricotta potete aggiungere assieme ai peperoni della panna piuttosto densa oppure della robiola o del mascarpone.