



Fusilli alla Crema di Peperoni e Melanzane - [Visualizza sul sito](#)
di Sconosciuto

primi piatti - verdura - pasta secca

Ingredienti per 2 porzioni

fusilli o altro tipo di pasta corta

1 peperone

1 melanzana

cipolla

aglio

olio extrav.

panna (mezza confezione)

parmigiano grattugiato

prezzemolo o basilico

Preparazione

In una padella far soffriggere mezza cipolla, quindi aggiungere il peperone tagliato a pezzettoni e lasciar cuocere.

In un'altra padella far soffriggere uno spicchetto d'aglio, poi aggiungere la melanzana tagliata a cubetti e portare a cottura.

Secondo me è preferibile preparare le due verdure separatamente, ma per essere più rapidi si possono cuocere insieme.

Quindi, mentre si cuoce la pasta, frullare le verdure con il loro sughetto con la panna, sale, pepe e una cucchiata abbondante di parmigiano.

Se risultasse troppo denso, si può diluire con un goccio di latte.

Condire la pasta con questa crema, spolverare con altro parmigiano e con prezzemolo o basilico tritato.