



Linguine al pesto di peperone - [Visualizza sul sito](#)
di Sconosciuto

primi piatti - peperone rosso - pinoli - pasta secca

Ingredienti:

1 peperone preferibilmente rosso

1 spicchio d'aglio

un "odore di cipolla" come per dire un velo

una manciata di pinoli e

una di basilico fresco

parmigiano grattugiato

poco latte (alleggerisce la pesantezza del peperone)

olio EVO

sale

peperoncino

Mentre cuocete le linguine o qualsiasi altro tipo di pasta (ma le linguine sono la morte sua..), frullate tutti gli ingredienti, aggiustate di sale e pepe e conditeci la pasta con una spolverata di parmigiano e qualche fogliolina di basilico.

Nota: generalmente i peperoni li frullo crudi, ma quando ho tempo li passo alla griglia appena appena, li spello e procedo come per il crudo.

Con un peperone medio si possono condire 3 piatti abbondanti.

Suggerimento: Tutte le estati ne preparo in quantità maggiori e lo congelo, (per l'inverno), nei vasetti dello yogurt (per 2 persone).

Ottimo anche per condire patate e carote lesse o carni bianche.