

Pasta fredda alla crema di verdure - [Visualizza sul sito](#)
di Aurelia

Primo piatto - estivo - peperone - farfalle

Ingredienti per sei persone

500 g di trenette, o molle, o pennette, oppure farfalle

120 g. di peperone rosso e giallo (prodotto pulito)

60 g zucchini

30 g. di sedano

un cipollato

un mazzetto aromatico (basilico, menta, maggiorana, erba cipollina)

olio extravergine d'oliva

sale e pepe q.b.

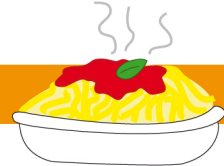
Preparazione:

Mentre la pasta è in cottura, frullate a bassa velocità le falde di peperone, il sedano, la zuccina e il cipollotto; aggiungete quindi circa 200 gr. d'olio, o anche meno, il mazzetto aromatico, sale, pepe e continuate a frullare fino ad ottenere una salsina omogenea.

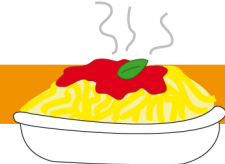
Scolate la pasta al dente, fatela raffreddare sotto l'acqua corrente.

Sgocciolatele e conditele con la crema di verdure.

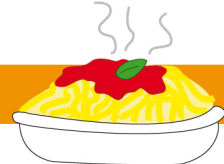
Per gustare al meglio questa ricetta, la preparazione andrebbe eseguita alcune ore prima di servire in tavola



eCucinando.it



eCucinando.it



eCucinando.it