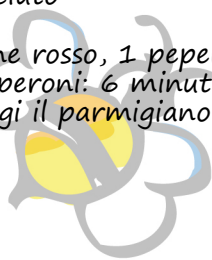




Bimby: Sugo ai peperoni - [Visualizza sul sito](#)
di Sconosciuto

1 peperone rosso, 1 peperone verde, 80 gr. burro, 10 cl. Panna da cucina, 50 gr. parmigiano, sale
Trita i peperoni: 6 minuti a velocità 4. Unisci il burro, il sale e cuoci: 20 minuti temperatura 100 velocità
4. Aggiungi il parmigiano e la panna: 20 minuti a velocità 4. è? ottimo per condire tortiglioni e pennette.



eCucinando.it