



RIGACUORE E PEPERONI "GIALLO - ROSSI"



Ingredienti

Per la pasta

400g di Rigacuore

Sale grosso q.b.

Per la crema di peperone giallo

2 peperoni gialli

1/2 cipolla bianca

20g di olio extravergine d'oliva

20g di formaggio fresco spalmabile

Sale e pepe q.b.

Per la crema di peperone rosso

2 peperoni rossi

1/2 cipolla rossa

20g di olio extravergine d'oliva

20g di formaggio fresco spalmabile

Sale q.b.

Finitura

Paprika affumicata in polvere

Procedimento

Preparazione dei peperoni:

Lava i peperoni, asciugali e cuocili interi in forno statico a 200°C per 25-30 minuti, girandoli a metà cottura, finché la pelle risulta ben abbrustolita.

Sfornali, tenendo separati gialli e rossi, chiudili in un sacchetto per alimenti e lasciali riposare 10 minuti. Spellali, elimina semi e filamenti e tagliali a listarelle.

Crema di peperone giallo:

In una padella fai appassire la cipolla bianca tritata con l'olio a fuoco dolce.

Aggiungi i peperoni gialli, sala leggermente e lascia insaporire 5 minuti.

Trasferisci tutto nel frullatore, aggiungi il formaggio fresco spalmabile e frulla fino a ottenere una crema liscia e vellutata. Regola di sale e pepe. Tieni in caldo.

Crema di peperone rosso:

Procedi allo stesso modo con cipolla rossa, olio e peperoni rossi.

Frulla con il formaggio fresco spalmabile fino a ottenere una crema omogenea, leggermente più intensa di sapore. Regola di sale e tieni in caldo.

Cottura della pasta:

Porta a ebollizione abbondante acqua salata e cuoci i rigacuoire al dente.

Scolali conservando un mestolino di acqua di cottura.

Mantecatura bicolore

Versa i rigacuoire in due padelle capienti, aggiungi in una la crema gialla, mescola delicatamente e aggiungi un po' di acqua di cottura per legare, ed effettua lo stesso procedimento con la crema rossa nell'altra padella.

Spegni il fuoco e manteca bene.

Impiattamento:

Distribuisce la pasta nei piatti, l'effetto deve restare bicolore e marmorizzato.
Completa con una leggera spolverata di paprika affumicata.