



PARTECIPA AL NOSTRO BLOG

**DANTE**

Scrivi a [ricettedifamiglia@oliodante.com](mailto:ricettedifamiglia@oliodante.com)  
e chiedi un consiglio allo chef di Olio Dante

## PASTA CREMA PEPERONI E TONNO

[blog.giallozafferano.it/cucinacantando](http://blog.giallozafferano.it/cucinacantando)



### Ingredienti:

1 peperone rosso  
1 peperone verde  
400 g pasta  
1 scatola grande di tonno sott'olio  
250 g ricotta  
Olio evo Dante  
sale q.b.  
un cucchiaino di zucchero  
1 latta passata pomodoro

### Preparazione:

Mettere l'acqua a bollire. Pulire e lavare i peperoni tagliandoli a striscioline o cubetti, metterli in padella con un cucchiaino di olio caldo e il tonno schiacciato con la forchetta. Mescolare per circa 5 minuti ed aggiungere quindi una latta di passata di pomodoro e il cucchiaino di zucchero, lasciando cuocere a fuoco medio mescolando spesso. Passati 15 minuti prendere la peperonata e frullarla con il frullatore ad immersione e mescolarla con la ricotta. Bollire la pasta in acqua salata e colarla e condirla con la crema ottenuta aggiungendo un cucchiaino di acqua della pasta per facilitare la formazione della crema. Aggiungere un filo d'olio a crudo se necessario e volendo adagiare al centro una parte della peperonata .

