



Il nome di questo piatto è quasi di fantasia. Non avendo trovato informazioni sul web in merito all'informazione che avevo ricevuto, l'ho acchiappato e variato un po'.

ingredienti

2 peperoni gialli
1 cipolla
300 g di anelletti di pasta
crema di avena (sostituta della panna da cucina)
100 g di scamorza affumicata
pangrattato
olio d'oliva

preparazione

lavare e tagliare i peperoni a dadini, privandoli dei semi e del picciòlo (si chiamerà così il gambo dei peperoni?), affettiamo anche la cipolla e mettiamola a soffriggere con un filo d'olio d'oliva e poi aggiungere i peperoni e appena l'olio sarà asciutto aggiungere 1 tazza d'acqua a temperatura ambiente del sale e coprire abbassando il fuoco.

intanto mettiamo a cuocere la pasta e tagliamo a dadini la scamorza affumicata.

una volta che i peperoni saranno cotti (dopo circa 20 minuti di cottura e sempre aggiungendo acqua ogni volta che si asciuga) scoprire e frullare il tutto con un mixer per ottenere una crema

gialla compatta e aggiungiamo la crema di avena.

intanto la pasta sarà cotta, scoliamola e mettiamola nel tegame della sua cottura insieme alla crema di peperoni e alla scamorza affumicata e mescoliamo.

ungiamo una teglia e spolveriamola con del pangrattato e poi versiamo sopra la pasta condita, e spianiamola con una spatola. un filo d'olio in cima e una spolverata di pangrattato prima di infornarla per circa 20 minuti.

poi spegnere il forno e lasciare riposare un paio di ore prima di servire.

semmai ne dovesse rimanere, conservatela in frigorifero.