

TROCCOLI ALLA CREMA DI PEPERONI E RICOTTA SALATA



INGREDIENTI PER 4 PORZIONI

- 400g troccoli
- 250g Crema di Peperoni
- 150g Peperoni a Filetti
- 60g ricotta salata gratugiata
- q.b. olio extra vergine di oliva
- q.b. sale
- q.b. pepe

PROCEDIMENTO

- Mettere la pasta a bollire in abbondante acqua salata.
- In una pentola, riscaldare la crema di peperoni e i peperoni a filetti con un poco di acqua di cottura della pasta.
- Una volta cotti, incorporare la pasta alla salsa, aggiungere dell'olio extra vergine di oliva e adagiare su un piatto.
- Spolverare di ricotta salata e servire.

PRODOTTI IN QUESTA RICETTA



Crema di Peperoni



Peperoni a Filetti