

## CREMA DI PEPERONI

### Ingredienti:

1 peperone rosso

1 peperone giallo

1 peperone verde

200 ml. di panna per cucinare (per un'alternativa più leggera potete usare la ricotta)

olio

cipolla

sale

pepe

### Procedimento:

Tagliate a dadini i peperoni, affettate la cipolla e fatela rosolare nell'olio.

Aggiungete i peperoni, salate, pepate e fate cuocere per circa 20 minuti.

Frullateli e rimetteli in padella. Aggiungete la panna (o la ricotta).

Ottima per condire la pasta, sia calda che fredda.

