Ritorna la primavera: lasagnette ai peperoni

Data: Invalid Date | Autore: Mia S. Aaron

Finalmente il tempo sembra essere volto al bello. Ecco, finalmente, sottolineerei! Basta pioggia, basta neve, basta nebbia che hanno accompagnato i lunghi giorni di questo folle inverno che oramai sta per salutarci definitivamente. Ancora pochi giorni ed entreremo ufficialmente nella bella stagione, la primavera. Alberi in fiore e preti rinverditi saranno la cornice delle nostre giornate. E poi il sole che splende nel cielo. Proprio il sole è la cosa che mi è più mancata. Non che sia metereopatica, ma volete mettere chiudere gli occhi e sporgere il viso verso i caldi raggi che vi accarezzano come la mano benevola di una mamma? Le persone ricominceranno ad uscire, a camminare e a ripopolare i parchi per rimettersi in forma. I nonni porteranno a passeggio i nipotini e rispunteranno anche tutti coloro che amano organizzare i picnik domenicali. Proprio per rendere omaggio alla primavera, voglio proporvi una ricetta estrapolata dal blog www.acenadallesorelle.com che fa tanto piatto lieta stagione. Colorato e saporito, soddisferà anche i palati più esigenti.[MORE]

Ingredienti per 6 persone:

4 peperoni gialli e rossi;
500 ml di besciamella;
1 bottiglia di passata di pomodoro;
olio evo q.b.;
1 spicchio di aglio;

sale q.b.;
parmigiano q.b.

Dopo aver lavato i peperoni, eliminate i semi e frullateli grossolanamente.
In una wok mettete a scaldare l'olio con lo spicchio d'aglio e quando quest'ultimo si sarà leggermente dorato, unite i peperoni e aggiustate di sale.
Quando saranno quasi cotti, aggiungete la passata di pomodoro che farete consumare ben bene facendo attenzione a non farla bruciare.
Se serve aggiustate ancora di sale.
Quando il sugo sarà ristretto, unite un bicchiere di acqua e fatelo nuovamente consumare. Questa operazione andrà ripetuta per altre due volte.

Nel frattempo preparate la besciamella:

500 ml di latte intero;
2 cucchiai di amido di mais;
sale q.b.;
pepe q.b.;
noce moscata q.b.

Sciogliete l'amido con il latte versato a filo, facendo attenzione a non formare grumi.
Aggiustate di sale, pepe e noce moscata. Fate cuocere a fuoco lento fino a che il composto non si addenserà.
Per evitare di appesantire troppo il piatto vi suggerisco però di rendere la besciamella più leggera usando del latte scremato. Il risultato sarà comunque ottimo.
A questo punto accertatevi che il sugo sia ben ristretto, unitevi la besciamella ed amalgamate il tutto.

Cuocete la pasta, scolatela, unitela al sugo ed amalgamatela con una buona dose di parmigiano.

Buon appetito!

Mia S. Aaron

Articolo scaricato da www.infooggi.it
https://www.infooggi.it/articolo/ritorna-la-primavera-lasagnette-ai-peperoni/25646