

7 Μαρτίου 2019

Ζυμαρικά με κρασί και πάπρικα

[Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός](#) / [Γαστρονομία](#)



- 1 πακέτο μικρά ζυμαρικά (βίδες, πένες κλπ)
- 1 μεγάλο ξερό κρεμμύδι
- μια πράσινη πιπεριά
- μία κόκκινη πιπεριά
- μία κίτρινη πιπεριά
- λίγη ψιλοκομμένη λιαστή ντομάτα
- 3 κουταλιές μαργαρίνη ή μισό φλιτζάνι λάδι

250 ml κρέμα γάλακτος
1 φλιτζάνι τυρί παρμεζάνα
1 κοφτό κουταλάκι καπνιστή πάπρικα
μισό φλιτζάνι κρασί λευκό

Εκτέλεση:

Βράσε τα ζυμαρικά σου σε μπόλικο αλατισμένο νερό.

Στράγγισε και ξαναβάλε στην κατσαρόλα

Κόψε το κρεμμύδι και τις πιπεριές σε λεπτές ροδέλες.

Βάλε τη μαργαρίνη στο τηγάνι σε χαμηλή φωτιά και σοτάρισε τα λαχανικά μέχρι να μαλακώσουν οι πιπεριές.

Σβήσε με το κρασί και ανακάτεψε.

Βράσε για μερικά λεπτά να εξατμιστεί το αλκοόλ.

Πρόσθεσε τη λιαστή ντομάτα

Ρίξε την πάπρικα και ανακάτεψε.

Περίχυσε τα ζυμαρικά με τη σάλτσα.

Πρόσθεσε την παρμεζάνα και ανακάτεψε.

Πηγή: briefingnews.gr