7 Δεκεμβρίου 2015

Πένες με πέστο από πιπεριές Φλωρίνης

/ Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός

- **Μερίδες:** 4
- **Χρόνος προετοιμασίας:** 15΄
- **Χρόνος μαγειρέματος:** 30΄
- **Έτοιμο σε:** 45΄

Ελένη Ψυχούλη

Ένα πιάτο απόλυτα μεσογειακό, με το γλυκό άρωμα της πιπεριάς να κάνει όλη τη διαφορά, γίνεται γρήγορα και εύκολα και αν σας περισσέψει σάλτσα πέστο, τη διατηρείτε σε βαζάκι στο ψυγείο για 1 εβδομάδα, σκεπασμένη με ελαιόλαδο.

Υλικά

- 500γρ. πένες ή άλλο ζυμαρικό της επιλογής σας
- μερικές ελιές (πράσινες και μαύρες)
- φυλλαράκια φρέσκου βασιλικού
- Για το πέστο
- 5 πιπεριές Φλωρίνης μεγάλες
- 3 κουτ. σούπας αμύγδαλα λευκά, τριμμένα
- 1 σκελίδα σκόρδο ψιλοκομμένο
- 1 φλιτζάνι φέτα σε μικρά κομμάτια
- ½ φλιτζάνι ελιές μαύρες, χωρίς κουκούτσι
- 1 φλιτζάνι φύλλα βασιλικού

- ξύσμα από μισό λεμόνι
- 1 φλιτζάνι ελαιόλαδο
- 1 κουτ. σούπας ξίδι
- λίγο αλάτι, πιπέρι

Διαδικασία

Βήμα 1

Προθερμαίνετε το φούρνο στους 180°C. Βάζετε τις πιπεριές σε ταψάκι και τις ψήνετε για 25-30 λεπτά. Στη συνέχεια τις κλείνετε για μερικά λεπτά σε πλαστική σακούλα, τις ξεφλουδίζετε και πετάτε τους σπόρους τους. Φροντίζετε να κρατήσετε τους χυμούς που θα βγάλουν.

Βήμα 2

Ετοιμάζετε το πέστο. Χτυπάτε στο multi πρώτα τον βασιλικό με λίγο ελαιόλαδο. Προσθέτετε λίγο-λίγο το υπόλοιπο ελαιόλαδο, τις ελιές και το σκόρδο και συνεχίζετε το χτύπημα μέχρι το μίγμα να γίνει ομοιογενές. Ρίχνετε τα αμύγδαλα, τις πιπεριές, το ξίδι, λίγο αλάτι και το ξύσμα λεμονιού. Χτυπάτε ξανά μέχρι το μίγμα να πάρει τη μορφή κρέμας. Τέλος, προσθέτετε και τη φέτα και χτυπάτε μέχρι το μίγμα να γίνει ομοιογενές. Δοκιμάζετε το αλάτι και προσθέτετε και το πιπέρι.

Βήμα 3

Βράζετε τα ζυμαρικά σύμφωνα με τις οδηγίες στη συσκευασία τους, τα στραγγίζετε και τα ανακατεύετε με 6-7 κουτ. σούπας από την πέστο που φτιάξατε. Σερβίρετε αφού πασπαλίσετε με φυλλαράκια βασιλικού και προσθέσετε μερικές ελιές ακόμα.

Tips
*Μην παραψήσετε τις πιπεριές γιατί μετά δεν ξεφλουδίζονται εύκολα.
*Αυτό το πέστο ταιριάζει με όλα τα ελληνικά ζυμαρικά όπως χυλοπίτες, στριφτούδια, κουσκουσάκι ή πλιγούρι. Μπορείτε επίσης να το χρησιμοποιήσετε σαν σάλτσα σε μια πράσινη σαλάτα, ιδιαίτερα αν περιέχει και ρόκα.
*Για να εξοικονομήσετε χρόνο χρησιμοποιήστε έτοιμες ψητές πιπεριές από βαζάκι.

Πηγή: olivemagazine.gr