

1 Νοεμβρίου 2017

Πένες με σάλτσα πιπεριάς

Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός / Γλυκά & Εδέσματα

Image not found or type unknown



Υλικά

4 πιπεριές Φλωρίνης από βάζο
4 ώριμες ντομάτες
1 καυτερή πιπεριά
3 σκελίδες σκόρδο
1 μεγάλο κρεμμύδι
2/3 φλιτζανιού ελαιόλαδο
2 κουταλιές ψιλοκομμένο μαϊντανό
3 κουταλιές ξύδι
Αλάτι και πιπέρι
500γρ. πένες'

Εκτέλεση

Καθαρίζουμε τα λαχανικά , τα τεμαχίζουμε και τα αλέθουμε στο μίξερ να γίνουν

πουρές. Σε βαθύ τηγάνι βάζουμε το λάδι να ζεσταθεί, ρίχνουμε τον πουρέ και προσθέτουμε τον μαϊντανό, το ξύδι, αλάτι και πιπέρι. Ανακατεύουμε λίγο να πήξει η σάλτσα και την αποσύρουμε από τη φωτιά. Εν τω μεταξύ, βράζουμε τις πένες σε αλατισμένο νερό με 3 κουταλιές λάδι. Τις στραγγίζουμε, τις περιχύνουμε με τη σάλτσα και ανακατεύουμε.

Πηγή: monastiriaka.gr