

# Paste cu ardei copt

written by Andreea



Paste cu ardei copt au o culoare senzationala, un gust minunat de toamna, foarte usor de pregatit, si absolut delicioase!

Toamna este sezonul ardeilor copti si poate multi dintre voi va ganditi la zacusca sau tocana atunci cand spuneti ardei copti. V-ati gandit vreodata sa ii combinati cu paste? Sosul de ardei copti este unul dintre cele mai bune sosuri. Il iubesc!



Paste cu ardei copt

Daca ma urmariti de ceva timp aici, stiti ca imi place sa pregatesc pastele in culori cat mai surprinzatoare! Insa toate culorile sa fie naturale si din legume sau fructe delicioase.

Ca de obicei, am folosit pastele Baneasa. Si nu pot decat sa ma bucur atunci cand pot sa le combin cu ingrediente noi. Pentru astazi am ales funditele farfalle pentru forma lor dragalasa, dar si pentru ca sunt tare gustoase!



Pe blog mai puteti gasi alte retete cu ardei precum: delicioasa Muhammara-pasta de ardei copti, delicatesele chinezesti precum: vita cu ceapa si ardei verde, vita cu ardei si broccoli, porc cu ardei in 4 culori.

Nu uitati ca ma puteti gasi si pe Instagram pentru alte retete si Stories dragute :).

▪ **Ingrediente:**

- 200 g farfalle Baneasa
- 3 ardei kapia
- 1 lingurita oregano uscat
- 3 catei usturoi
- 2 linguri ulei de masline
- 100 ml smantana lichida
- 50 g pecorino
- Sare si piper
- Busuioc proaspat



Pregatiti ardeii copti: incingeti cuptorul la 180 grade Celsius. Puneti ardeii pe o tava acoperita cu hartie de copt si dati tava la cuptorul incins pentru 15-20 de minute, intorcand ardeii de pe o parte pe alta ca sa se gateasca complet.



Scoateti ardeii din cuptor si lasati-i sa se raceasca usor dar nu foarte mult. Curatati ardeii de pielite si seminte si lasati-i deoparte.



Pregatiti sosul: intr-o tigaie incingeti uleiul de masline. Adaugati cateii de usturoi tocati marunt si caliti cateva secunde pana ce capata o aroma placuta, avand grija sa nu se arda.



Luati tigaia de pe foc, adaugati ardeii curatati si oregano uscat, condimentati cu sare si piper.



Puneti tot continutul tigaii in vasul unui mixer vertical sau in vasul unui robot de bucatarie. Maruntiti totul bine pana ce obtineti un sos fin.



In aceeasi tigaie in care ati gatit ardeii si usturoiul turnati piureul obtinut. Lasati deoparte.



Pregatiti pastele: Umpleti cu apa o oala mare cu apa, adaugati 1 lingura de sare. Aduceti apa la punctul de fierbere si adaugati pastele farfalle. Amestecati usor si lasati sa fiarba pentru 7 minute.



Asezati pe foc tigaia cu piureul de ardei, apoi turnati smantana lichida peste piure.



Amestecati bine dupa care adaugati pastele fierte impreuna cu 1 ceasca din apa in care au fiert pastele.



Adaugati pecorino ras si amestecati din nou, apoi adaugati pastele fierte



Aduceti la punctul de fierbere si gatiti 1-2 minute pana ce pastele sunt acoperite cu sos.



Amestecati din nou foarte bine si asezati pastele pe farfurii.



Paste cu ardei copt

Garnisiti cu pecorino taiat fasiute si Frunze proaspete de busuioc.



Aceste paste cu ardei copt sunt absolut delicioase! Sosul usor dulce, dar si usor afumat de la ardeii copti este minunat!



Paste cu ardei copt

Enjoy!