

Bavette Vegane alla Crema di Peperoni



TEMPI DI PREPARAZIONE 10 minuti

TEMPO DI COTTURA 20 minuti

Ingredienti per 4 persone

- / g 320 di pasta di semola formato bavette (o altra pasta lunga)
- / 4 pomodori perini
- / 1 peperone rosso grande e sodo
- / g 40 di CUCINA VALSOIA (4 cucchiaini)
- / g 20 di OLIO DI SOIA VALSOIA (2 cucchiaini)
- / sale

Procedimento

1. Mondate, lavate il peperone e tagliatelo a dadini; lavate e tagliate a cubetti i pomodori. Mettete entrambi in un tegame antiaderente con l'OLIO DI SOIA VALSOIA e lasciate insaporire per una decina di minuti, quindi salate e portate a cottura.
2. Togliete dal fuoco e frullate il tutto; unite il CUCINA VALSOIA, versate di nuovo nel tegame la crema ottenuta e fate cuocere ancora per 5 minuti.
3. Nel frattempo lessate le bavette in acqua bollente leggermente salata, scolatele, mettetele in una zuppiera e conditele con la crema di peperoni.