

Πένες με Κατίκι Δομοκού «Ορεινές Πλαγιές» και πιπεριές Φλωρίνης



“Ένα γλυκό μπλέξιμο”
Βασίλης Καλλιθέας

Χρόνος προετοιμασίας: 10 λεπτά

Υλικά για 4 άτομα:

- 500 γρ. πένες
- 4 ψητές πιπεριές Φλωρίνης, από βαζάκι
- 200 γρ. Κατίκι Δομοκού «Ορεινές Πλαγιές»
- 1 σκελίδα σκόρδο
- 5-6 κλαράκια μαϊντανό, ψιλοκομμένο
- ½ φλ. ελιές σε ροδέλες
- 6 κ.σ. ελαιόλαδο
- Λίγο αλάτι

Εκτέλεση:

1. Βράζουμε τις πένες σε αλατισμένο νερό για 10 λεπτά.
2. Αλέθουμε στο μούλτι τις πιπεριές μαζί με το σκόρδο, το ελαιόλαδο και το αλάτι.
3. Σουρώνουμε τις πένες και τις μεταφέρουμε αμέσως στην ίδια κατσαρόλα. Προσθέτουμε στις ζεστές πένες τον πουρέ από τις πιπεριές, το Κατίκι, τον μαϊντανό και τις ελιές.
4. Ανακατεύουμε καλά με μία ξύλινη κουτάλα και εάν θέλουμε, σερβίρουμε με μπόλικο ψιλοκομμένο βασιλικό.