

ANTIPASTI E SNACK

Budino salato peperoni e zucchine

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa COSTO: basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

200 g di peperoni gialli
200 g di zucchine
1/2 cipolla bianca
100 ml di panna liquida
2 uova
30 g di parmigiano grattugiato
olio extravergine d'oliva
sale.

PER LA BASE DI TALEGGIO

un bel pezzetto di taleggio
panna liquida
noce moscata.

PER LA CREMA FRESCA DI POMODORINI

4 pomodorini
1 piccolo cetriolo
qualche fogliolina di menta
olio extravergine d'oliva
sale.

PREPARAZIONE

1 Preparate i budini: lavate i peperoni, privateli del picciolo, dei semi e dei filamenti bianchi interni e le zucchine, infine tagliate tutto a cubetti piuttosto piccoli, tenete divise le due verdure.

Procedete preparando le due creme: di peperoni e di zucchine.

Prendete due pentole: in ognuna fate soffriggere metà della cipolla tagliata fine con alcuni cucchiai di olio, quindi in una aggiungete i peperoni gialli e nell'altra le zucchine. Salate e fate cuocere a fuoco medio per circa 20 minuti. Lasciateli raffreddare.

Aggiungete ad ognuno 50 ml di panna e frullateli fino ad ottenere una crema liscia. Quindi aggiungete anche 1 uovo e 15 g di parmigiano. Lavorate bene il composto finchè non sarà omogeneo. Distribuitelo negli stampini monodose precedentemente imburrati alternando i due tipi di composto.

Disponete i vostri pirottini in una teglia, versate circa due dita di acqua tiepida e cuocete a bagno maria in forno già caldo a 180°C per 30 minuti. Sfornateli e lasciate che si raffreddino prima di sfornarli. Per la base di taleggio: fate sciogliere a bagno maria sul fornello il taleggio insieme ad un cucchiaio di panna liquida e una grattugiata di noce moscata.

Per la crema di pomodorini: frullate con il minipimer il cetriolo, i pomodorini, le foglioline di menta con un pizzico di sale e un po' d'olio extravergine d'oliva a filo, tutto a crudo, mettete in frigorifero fino al momento d'impiattare.

Impiattare ponendo la base di taleggio sul piatto, appoggiatevi sopra il budino bicolore e versate sopra che scenda di lato la crema di pomodorini, finite il piatto con foglioline di basilico o con quello che più vi aggrada.

Potete sostituire peperoni e zucchine con le verdure di stagione che più vi aggradano.