

ZUPPE E MINESTRE

## Crema fredda di peperoni

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [4 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [media](#)    PREPARAZIONE: [10 min](#)    COTTURA: [60 min](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [media](#)



Una crema fredda di peperoni, adatta al periodo estivo proprio quando i peperoni sono al massimo della produzione.

La complicazione sta solo nello spellare i peperoni, ognuno lo faccia come più gli è congeniale, noi li abbiamo cotti al forno e fatti riposare in una busta di plastica per agevolare l'operazione.

Una volta risolto il punto dello spellamento, la ricetta è tutta in discesa, basta frullare i vari ingredienti ed il gioco è fatto.

### INGREDIENTI

PEPERONI 4  
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 2  
cucchiaini da tavola  
SPICCHIO DI AGLIO 2  
CIPOLLOTTI 4  
PEPERONCINO ROSSO PICCANTE 2  
POMODORI a pezzettoni - 500 gr  
BRODO VEGETALE 125 gr  
ACETO BALSAMICO 1 cucchiaino da tè  
BASILICO 1 rametto  
SALE

# PREPARAZIONE

- 1 Mettete i peperoni, dopo averli lavati, su di una teglia da forno. Infornateli a 200°C per circa 1 ora.



- 2 Trasferiteli in una busta di plastica e lasciateveli per una ventina di minuti, sarà più facile spellarli successivamente.



3 Spellate i peperoni e rimuovete i semi.



4 Tagliate l'aglio a pezzetti ed il cipollotto a fette. Tritate il peperoncino.





- 5 Fate scaldare un fondo d'olio in una pentola a fondo spesso, meglio se in ghisa e unitevi gli ingredienti appena sminuzzati.

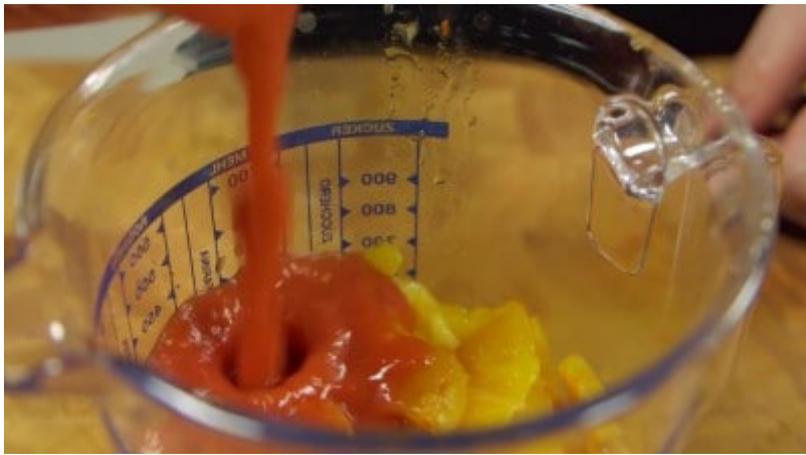


- 6 Tagliate i peperoni a pezzi e trasferiteli in un bicchiere o un bricco nel quale si possa inserire un frullatore ad immersione.





- 7** Aggiungete il pomodoro e l'olio caldo aromatizzato con l'aglio, il cipollotto ed il peperoncino.



- 8** Frullate tutto fino ad ottenere una crema omogenea; aggiungete il sale ed il pepe bianco. Frullate ancora un secondo.



9 Servite la crema fredda di peperoni accompagnandola a piacere con dei crostini di pane.

