

CONTORNI E ACCOMPAGNAMENTI

Mousse di verdure

LUOGO: Europa / Spagna

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



INGREDIENTI

2 peperoni verdi
1 peperone rosso
2 melanzane
2 grossi pomodori maturi
1 cipolla
4 patate
4 spicchi d'aglio
1
5 dl di olio
4 cucchiari di aceto
pepe in polvere
sale

PREPARAZIONE

1 Arrostiti in forno o sul barbecue i peperoni, le melanzane, i pomodori leggermente unti di olio, le patate lavate ma non sbucciate, la cipolla non sbucciata e l'aglio. Togliete quindi la

pellicola, i peduncoli e i semi ai peperoni e ai pomodori, poi tagliateli a pezzi. Pulite e sbucciate la cipolla e le patate e affettatele. Pelate l'aglio. Condite con sale, pepe, olio e un pochino di aceto.

Amalgamate bene frullate fino ad ottenere una crema omogenea. Lasciate raffreddare in frigo per 1 ora circa. Servite la crema molto fredda.