

ZUPPE E MINESTRE

Vellutata di peperoni e funghi

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) COSTO: [basso](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

PEPERONI rosso o giallo - 2
CIPOLLA ROSSA 1
FUNGHI anche congelati - 500 gr
PANGRATTATO
ERBA CIPOLLINA
SALE

La **vellutata di peperoni e funghi** è un eccezionale primo piatto delicato e dal gusto ottimo. Un piatto leggero e decisamente semplice da realizzare, perfetto per chi segue uno stile di vita vegetariano ma anche buonissima per chi mangia un po' di tutto. Buona sia fredda che calda vi aiuterà durante le cene in cui non sapete proprio cosa fare! Questa inoltre è semplicemente una base da cui partire, da essa infatti potete dare via libera alla fantasia sbizzarrendovi con le varia aggiunte! Se poi vi dovessero avanzare dei peperoni, potete provare anche quelli alla [siracusana](#): favolosi!

PREPARAZIONE

- 1 Quando volete realizzare la ricetta della vellutata di peperoni e funghi per prima cosa bisogna pulire l'interno del peperone e tagliarlo a striscioline senza togliere la buccia, eliminando però i filamenti e i semi.



- 2 Fatto ciò pulire e tagliare pure la cipolla a pezzettoni abbastanza regolari.



- 3 Mettere a cuocere in acqua leggermente salata in una casseruola.



- 4 Far bollire il tutto finché il peperone raggiunge una consistenza molto morbida, a questo punto tagliare grossolanamente i funghi.



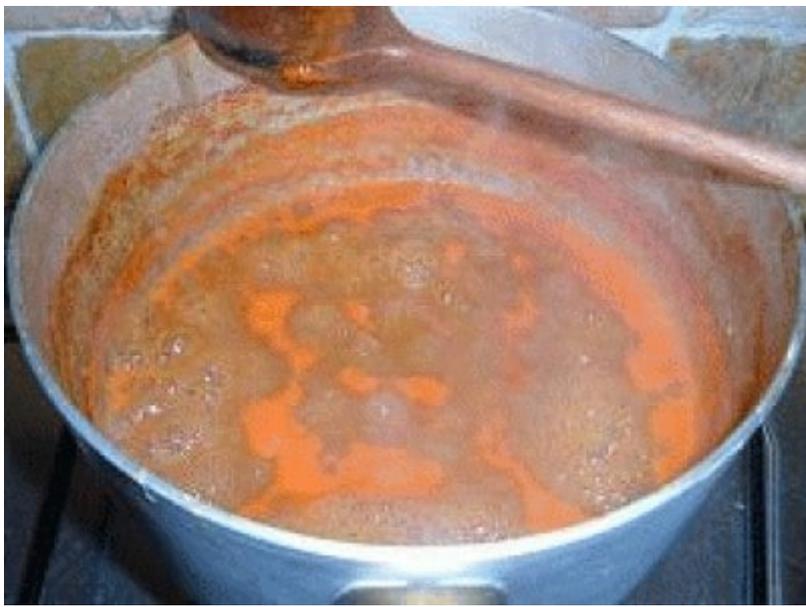
- 5 Mettere i funghi nell'acqua con i peperoni e la cipolla.



6 Far cuocere ancora 5 minuti e frullare con un frullatore ad immersione.



7 Una volta frullato, far ritirare qualche minuto e aggiustare di sale.



8 Per addensare un po' la consistenza, aggiungere un paio di cucchiaini di pangrattato.



9 Condire con mezzo giro d'olio ed un pochino di erba cipollina.



CONSIGLIO

Posso aggiungere anche delle patate?

Sì avrai una consistenza più corposa ma comunque delicata.

Posso mangiare questa vellutatata anche il giorno dopo?

Sì va benissimo anche il giorno dopo.

Per dargli un tocco in più?

Potresti aggiungere del bacon croccante!

Posso utilizzare anche la cipolla ramata?

Sì andrà benissimo!