

SALSE E SUGHI

Crema di peperoni di Froda

di: *Froda*

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **molto bassa** PREPARAZIONE: **15 min** COTTURA: **20 min** COSTO:
molto basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



INGREDIENTI

PEPERONI 2
POMODORI 2
CIPOLLE 1
BASILICO
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)
SALE

Una semplicissima crema di peperoni, potrete gustarla al naturale così com'è appena fatta oppure usarla per insaporire o addirittura condire i vostri primi piatti che siano di riso o di pasta.

Visto che è una preparazione tendenzialmente estiva, stagione in cui i pomodori ed i peperoni danno il meglio di sé, potrebbe essere un'idea carina anche servirla tiepida o fredda a mo' di gazpacho...provare per credere!

Questa crema di peperoni è davvero un asso nella manica perché vi tornerà utile quando dovete preparare una cena last minute.

Se cercate altre ricette con i peperoni, ecco per voi nuove idee:

- peperoni fritti
- peperoni in padella
- pasta peperoni e zucchine

Preparazione

- 1 Pulite ed affettate finemente la cipolla, quindi fatela soffriggere insieme a qualche foglia di basilico in pentola con un giro d'olio extravergine d'oliva.





2 Lavate e tagliate i pomodori a pezzi, uniteli alla pentola e fate cuocere.



3 Nel frattempo pulite e tagliate anche i peperoni a tocchetti ed uniteli alla pentola.





- 4 Salate adeguatamente ed aggiungete 1/3 di bicchiere d'acqua. Coprite con un coperchio e fate cuocere per circa 15 minuti.





- 5 Quando i peperoni risulteranno ben cotti, trasferiteli in un bicchiere e frullate con un frullatore ad immersione.

Servite immediatamente la crema oppure conservatela in frigorifero per utilizzarla in un secondo momento.



