SALSE E SUGHI

Crema di peperoni di Froda

LUOGO: Europa / Italia

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

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 sè, 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

INGREDIENTI

PEPERONI 2

POMODORI 2

CIPOLLE 1

BASILICO

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

SALE

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 frulalte con un frullatore ad immersione.

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