

ZUPPE E MINESTRE

Crema fredda di peperoni

di: *Cookaround*

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.

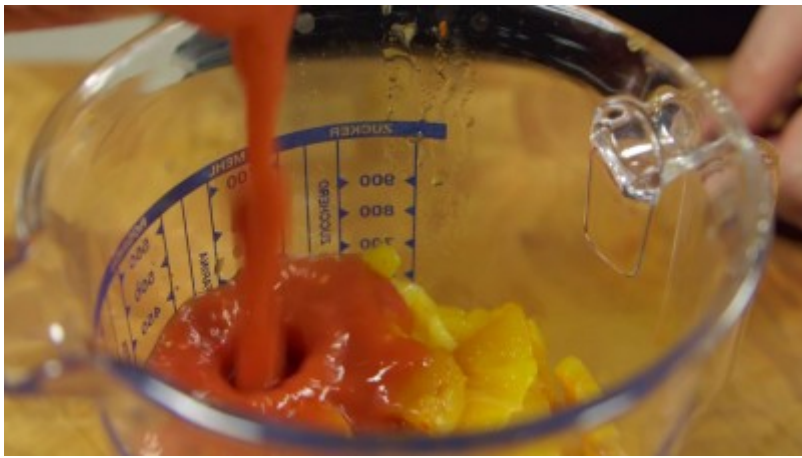


- 6 Tagliate i peperoni a pezzi e trasferiteli in un bicchiere o un bricco nel quale si possa inserire un frullatore ad immersione.





- 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.

