

CONTORNI E ACCOMPAGNAMENTI

# Mousse di verdure

di: *Cookaround*

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** Arrostite 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.