

ANTIPASTI E SNACK

Pâté di Peperoni e Robiola: Cremoso e Affumicato

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 15 min COTTURA: 40 min COSTO:

molto basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile

NOTE: + 30 MINUTI DI RIPOSO IN FRIGORIFERO



Immagina il profumo intenso dell'estate racchiuso in una ciotolina, pronto per essere spalmato su fette di pane rustico appena tostato. Il **pâté di peperoni e robiola** è esattamente questo: un concentrato di sapori mediterranei che conquista fin dal primo morso.

La magia di questa ricetta nasce dalla dolcezza della polpa abbinata a una irresistibile nota affumicata.

Partiamo infatti dai classici [ortaggi cotti interi al forno](#), i veri protagonisti indiscussi di tantissime [preparazioni profumate e colorate](#)

che amiamo portare in tavola.

A differenza di una tradizionale salsa di verdure frullate, l'aggiunta del formaggio fresco crea una consistenza ricca e avvolgente. Questa **mousse di peperoni e robiola** è ideale per i buffet all'aperto, ma è così versatile che puoi usarla perfino per mantecare una golosa pasta dell'ultimo minuto.

Costruire l'aperitivo perfetto a casa tua ora è facilissimo. Mentre il tuo **pâté di peperoni per crostini** si rassoda in frigorifero, puoi arricchire il tagliere con un saporito spalmabile alle olive nere o con qualche assaggio stuzzicante preparato in delicata versione agrodolce.

Non temere il momento di rimuovere la pelle bruciacciata: grazie al nostro trucco infallibile del vapore sarà letteralmente un gioco da ragazzi. Allaccia il grembiule e scopri subito i passaggi per realizzare questa favolosa **crema di peperoni arrostiti** dal sapore gourmet!

INGREDIENTI

PEPERONI ROSSI 2
PEPERONE GIALLO 1
ROBIOLA 200 gr
MANDORLE 50 gr
PINOLI 20 gr
PAPRIKA AFFUMICATA 1 cucchiaino da tè
PANE CASERECCIO 4 fette
SPICCHIO DI AGLIO 1
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)
SALE FINO
PEPE NERO
BASILICO FRESCO foglie per la decorazione -

COME FARE IL PÂTÉ DI PEPERONI E ROBIOLA

1 Preriscalda il forno in modalità statico a **220°C**.

Lava accuratamente i peperoni, asciugali con un canovaccio e disponili interi su una teglia foderata con **carta da forno**.

Infornali nella parte alta del forno per circa **30 minuti**, girandoli di tanto in tanto. La pelle

dovrà risultare quasi completamente **nera e abbrustolita**, segno che la polpa è diventata morbida.

Sforna i peperoni e, ancora caldissimi, chiudili dentro un **sacchetto di plastica per alimenti** (in alternativa, usa una ciotola sigillata con pellicola trasparente).

Lasciali riposare così per **15 minuti**: l'umidità e il vapore creati all'interno faranno staccare la buccia senza alcuno sforzo.





- 2 Estrai i peperoni dal sacchetto, elimina la pelle bruciata, il picciolo e tutti i **semi interni** insieme ai filamenti bianchi.

Se necessario, pulisci la polpa con della **carta assorbente**: evita assolutamente di sciacquarla sotto l'acqua per non disperdere il delizioso **aroma affumicato**.

Taglia la polpa dei peperoni a pezzettoni e trasferiscila direttamente nel boccale del **mixer** o del frullatore a immersione.



3 Aggiungi la **robiola**, la **paprika affumicata** (o un pizzico di peperoncino), un cucchiaino di **olio extravergine d'oliva**, un pizzico di sale e il pepe nero.

Frulla il tutto a massima velocità fino a ottenere una base liscia, poi unisci le **mandorle** e i **pinoli** (o solo le mandorle, se preferisci).

Frulla ancora qualche secondo per raggiungere una consistenza **vellutata e omogenea**. Assaggia il pâté e regola di sale o paprika secondo il tuo gusto.

Trasferisci la crema in una ciotolina e lasciala rassodare in frigorifero per almeno **30 minuti**.





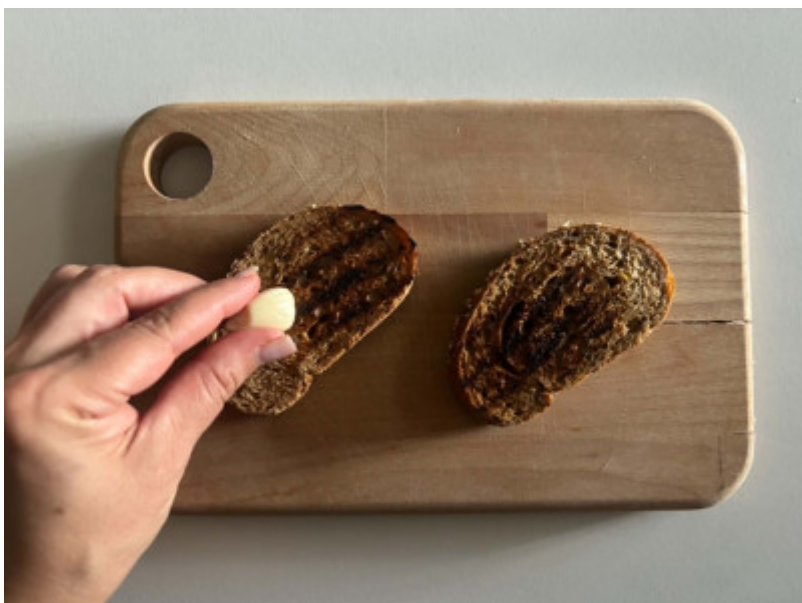


4 Abbrustolisci le fette di pane sulla piastra ben calda o nel tostapane, finché non saranno dorate e **super croccanti** su entrambi i lati.

Sbuccia lo **spicchio d'aglio** e sfregalo energicamente sulla superficie del pane ancora caldo per sprigionare tutto il suo aroma.

Spalma un'abbondante dose di **pâté di peperoni e robiola** sui tuoi crostini all'aglio.

Decora ogni fetta con qualche fogliolina di **basilico fresco**, servi immediatamente e goditi questo trionfo di sapori!





COME CONSERVARE IL PÂTÉ DI PEPERONI E ROBIOLA

Puoi conservare il tuo **pâté di peperoni e robiola** in frigorifero per un massimo di **2-3 giorni**, chiuso all'interno di un contenitore ermetico.

Per preservare la freschezza e il colore brillante della crema, copri la superficie con un sottile **velo di olio extravergine d'oliva** prima di sigillare il coperchio.

Ti sconsiglio la congelazione: la presenza della **robiola fresca** rovinerebbe la consistenza vellutata al momento dello scongelamento, facendo separare la parte liquida da quella grassa.

CONSIGLI E VARIANTI

Vuoi personalizzare la ricetta o adattarla a quello che hai in dispensa? Ecco alcuni consigli e varianti utili per rendere il tuo **pâté di peperoni** sempre perfetto per i tuoi gusti:

Cambia il formaggio: Se non trovi la robiola, puoi sostituirla facilmente con del **caprino fresco** per una nota più grintosa, con della **ricotta ben scolata** per un gusto più delicato, oppure con del formaggio spalmabile classico.

Frutta secca alternativa: Mandorle e pinoli donano struttura e cremosità, ma puoi sperimentare sostituendoli con **gherigli di noce** o anacardi tostatati.

Tocco piccante: Se ami i sapori decisi, sostituisci la paprika affumicata con un pizzico di **peperoncino fresco tritato** o qualche goccia di olio piccante.

Idea zero sprechi: Se ti avanza della crema, usala per **condire la pasta** (allungandola con un mestolo di acqua di cottura) oppure come farcitura saporita per piadine e panini gourmet.