

CONTORNI E ACCOMPAGNAMENTI

Sformatini di verdure

di: @nn@

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa COSTO: basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

1 peperone rosso (intero sui 200-250 g)
150 g di ricotta
1 uovo
50 g di parmigiano grattugiato
1 cucchiaio di capperi dissalati
2 cucchiaini di pangrattato (facoltativo)
sale
peperoncino (a piacere)
burro per imburrare gli stampini
pangrattato per gli stampini.

PER LA FONDUTA

40 g di parmigiano
100 g di fontina valdostana
circa 1/2 bicchiere di latte
1 noce di burro
1 cucchiaino di maizena (facoltativo).

PREPARAZIONE

1 Ecco gli ingredienti per la realizzazione di questa ricetta:



2 Spellare il peperone utilizzando il sistema che si preferisce.



3 Mettere le falde di peperone spellate in una ciotola, unire gli altri ingredienti (tranne il parmigiano) e frullare il tutto.





4 Aggiungere il parmigiano grattugiato e mescolare con un cucchiaio.



5 Imburrare e spolverizzare di pangrattato gli stampini e riempirli con la purea di peperoni.

Mettere gli stampini su una teglia ed infornare (forno statico) a 180°C per circa 30 minuti.



6 E' possibile aggiungere 2 dita d'acqua nella teglia e poi, eventualmente, dorare il fondo degli sformatini sotto al grill.

Sformare subito su un piatto per evitare il formarsi di condensa e completare con la fonduta.



7 Per la fonduta:

Mettere in un pentolino il burro, aggiungere il latte, il parmigiano grattugiato e la fontina tagliata a cubetti.

Far scaldare a fuoco basso continuando a mescolare sino a che il formaggio sarà sciolto.

Se la consistenza non fosse sufficientemente densa, aggiungere 1 cucchiaino di maizena sciolto in 1 cucchiaio di latte.