

Zuppa fredda di zucca & peperone



Per 4

Ingredienti

400 g di zucca gialla lessata
2 peperoni verdi
sale e olio extravergine di oliva
1/4 di spicchio d'aglio
1 pizzico di peperoncino
origano

Procedimento

Privare della buccia la zucca e tagliarla a cubetti, cuocerla a vapore oppure lessare, dopodiché metterla nel mixer con un po' d'acqua di cottura, sale, olio, aglio e un pizzico di peperoncino. Frullare e disporre in 4 bicchieri bassi. Mettere in frigorifero e nel frattempo cuocere i peperoni in forno a 200° finché non si siano ammorbidi. Lasciare intiepidire, a questo punto spellare i peperoni e togliere i semi dall'interno. Tagliare i peperoni a striscioline, condire con sale olio ed origano e lasciare insaporire per una mezz'ora. Disporre nei bicchieri sopra la crema di zucca e mettere in frigorifero fino al momento di servire con crostini, pane, grissini and Co.