

Peperoni che passione!

Scritto da Cecilia da Roma

Mercoledì 11 Giugno 2014 19:21 - Ultimo aggiornamento Mercoledì 11 Giugno 2014 19:34

Lo so, lo so... anche se sono belli, profumati e hanno un nome musicale, restano sempre un po' su e un po' giù. Insomma "se ripropongono" come se dice qua a Roma... Ma ecco un primo modo per esaltarne il sapore e trascorrere notti serene senza correre ai ripari

E ricordatevi che con i peperoni ci vogliono alla fine solo due cose: pazienza e tempo

Peperoni GialloRossi

Preparazione 40 minuti

Cottura 20 minuti

Difficoltà bassa

Costo molto basso

Ingredienti per 3 o 4 persone

- 1 peperone giallo
- 1 peperone rosso
- 5 pomodori rossi a grappolo
- 15 foglie di basilico fresco
- 3 spicchi d'aglio rosa (che sono più delicati di quelli bianchi)
- 2 cucchiaini di olio extravergine di oliva
- sale poco

Procedimento Dopo aver lavato i peperoni, senza neanche mondarli (cioè senza averli puliti di torso e semi), metteteli direttamente sulla fiamma per circa 20 minuti, girandoli di tanto in tanto con un guanto da cucina: in questo modo si bruciacchieranno (come se fossero su un barbecue) e lasceranno un profumo invitante per tutta la casa... Nel frattempo fate piccoli taglietti a croce a ciascun pomodoro e poi fateli bollire per 2 minuti: poi scolateli e lasciateli intiepidire. Poi con un coltellino da verdura togliete la buccia ai pomodori, e con un coltello grande da verdura tagliateli in 4 e togliete tutti i semi e l'acqua, e poi tagliateli a cubetti (alla buona): si formerà così una polpa non cotta e leggera (mi sono informata: dovrebbe chiamarsi "concassè").

Quando i peperoni si saranno bruciacchiati da tutte le parti, metteteli in una busta di plastica e chiudetela: lasciate intiepidire cosicché la buccia si ammorbiderà e sarà più facile toglierla in seguito (questo è un segreto del mio maestro di cucina Marco Bodhiprem Ceriani, di qualche anno fa, della scuola Congusto di Milano)

Aprire la busta e pulire bene ciascun peperone, togliendo tutti i semi, tutta la buccia e il torso. Tagliate poi a listarelle i peperoni e metteteli in un'ampio piatto da portata, unendoli con i pomodori, il basilico precedentemente lavato, gli spicchi d'aglio interi (togliendo solo la buccia) e

Peperoni che passione!

Scritto da Cecilia da Roma

Mercoledì 11 Giugno 2014 19:21 - Ultimo aggiornamento Mercoledì 11 Giugno 2014 19:34

aggiungendo l'olio e un pizzico di sale.

L'abilità sta nel fare tutto entro 1 ora, ma la prima volta ci può volere anche 1 ora e mezza...

Come servire

Puoi servire ancora tiepidi, o il giorno dopo togliendoli dal frigo senza riscaldarli (basta tirarli fuori un paio d'ore prima di servire): in questo caso però ricordatevi di togliere tutto il basilico prima di metterli in frigo, perché tende a lasciare un sapore un pochino amarognolo il giorno dopo.

Potete accompagnarli con un vino rosé (i pugliesi sono i migliori) o semplicemente acqua fresca

Buon divertimento e... Forza Roma!



Peperoni che passione!

Scritto da Cecilia da Roma

Mercoledì 11 Giugno 2014 19:21 - Ultimo aggiornamento Mercoledì 11 Giugno 2014 19:34

