

Vellutata di zucca e peperoni



Tempo preparazione:
45 minuti

Tempo di cottura:
45 minuti

Dosatura:
Per 4 persone

Elenco ingredienti

1 zucca, dimezzata e privata dei semi
2 peperoni rossi
1 cipolla sminuzzata fine
1/4 di peperoncino rosso (grosso) privato dei semi e sminuzzato fine
1 litro di brodo vegetale
4 spicchi d'aglio sbucciati
pepe nero macinato al momento
Per servire
4 cucchiaini di yogurt magro alla greca
4 cucchiaini di erba cipollina tritata

Istruzioni per la preparazione

1. Preriscaldare il forno a 200°C. Avvolgere le metà della zucca in stagnola (non troppo strettamente) e appoggiare su della carta oleata. Arrostitire la zucca per 40 minuti, insieme ai peperoni rossi.
2. Nel frattempo, sminuzzare cipolla e peperoncini e frullarli, poi versarli in una grossa pentola insieme al brodo e portare ad ebollizione. Sobbollire piano per dieci minuti, fino ad ammorbidire la cipolla.
3. Avvolgere gli spicchi d'aglio in stagnola e, quindici minuti prima del termine della cottura per la zucca e i peperoni rossi,



infernare anche l'aglio e cuocere fino alla fine.

4. Pelare i peperoni, dimezzarli, privarli dei semi e tagliare grossolanamente la polpa.

Prendere la polpa dalla zucca e aggiungerla nella pentola insieme a peperoni, spicchi di aglio e abbondante pepe nero.

5. Portare ad ebollizione e sobbollire per cinque minuti circa. Fare raffreddare leggermente la minestra e poi frullarla.

6. Servire con un cucchiaino di yogurt magro alla greca e dell'erba cipollina.