



Crema piccante ai funghi



4 PORZIONI



DIFFICOLTÀ



COSTO

TEMPO DI PREPARAZIONE
20 MINTEMPO DI COTTURA
25 MINCALORIE
500K

NOTE

INGREDIENTI

4 Peperoni rossi

200 g di Funghi champignon

4 Peperoncini rossi piccanti

4 Peperoncini verdi dolci

100 g di Fagioli cannellini cotti

1 Cipolla

1 spicchio di Aglio

200 g di Passata di pomodoro

2 cucchiaini di Concentrato di pomodoro

800 ml di Brodo vegetale

8 fette di Pancarr

1 foglia di Alloro

Paprika dolce

4 cucchiaini di Olio extravergine di oliva (per rosolare)

4 cucchiaini di Olio extravergine di oliva (per soffriggere)

Preparazione

- Tritate la cipolla, mettetela in una casseruola con l'olio e fatela rosolare a fuoco dolce per 3-4 minuti, fino a quando diventa trasparente.
- Unite i peperoni, privati dei semi e tagliati a pezzetti, l'alloro, un po' di paprika, i peperoncini anch'essi privati dei semi e lasciate insaporire per un paio di minuti a fuoco un po' più vivace.
- Aggiungete il concentrato e la passata di pomodoro, allungate con il brodo bollente e cuoceteli con il coperchio per 10 minuti, a fiamma bassa. Aggiungete i fagioli e tenete sul fuoco altri 5 minuti circa.
- Nel frattempo, fate imbiondire l'aglio tagliato a metà in una padella antiaderente con un filo di olio, poi versatevi i funghi mondati e tagliati a pezzetti, e lasciateli cuocere per una decina di minuti, unendo poca acqua bollente quando è necessario; alla fine salateli leggermente.
- Trascorso il tempo previsto, eliminate l'alloro e frullate i peperoni con il mixer a immersione; unite i funghi e lasciate insaporire per altri 3-4 minuti. Servite la crema tiepida, accompagnata da fette di pancarré abbrustolite.

Margherita Pini