

CANNAMELA

Vellutata piccante di peperone



Ingredienti

- 400g peperoni
- 300g patate
- 17g patè di peperoncino CANNAMELA
- 70g brodo vegetale
- qb sale



Porzioni
persone



Portata
Primo



Tempo
30 minuti



Difficoltà
Facile



Cottura
In padella,
In pentola,
Bollito/lessato



Kcal per
persona
169*

* Calorie calcolate da Quadò Editrice Srl (software Easydiet aggiornamento 2007)

I nostri partner

DOLCI CUCINA



Preparazione

- 1 Lessare per 10 min in acqua bollente salata le patate sbucciate e tagliate a pezzi.
- 2 Nel frattempo mondare i peperoni e tagliarli a pezzi.
- 3 In una padella scaldare l'olio, poi versare i peperoni e rosolarli per 2-3 min aggiungendo 6/7 cucchiaini di brodo.
- 4 Unire il paté di peperoncino CANNAMELA, mescolare e cuocere per 15/17 min portando a cottura. All'occorrenza versare altro brodo.
- 5 Passare il composto di peperoni nel passaverdure.
- 6 Scolare le patate, passarle nel passaverdure, poi incorporarle alla crema di peperoni.
- 7 Porre sul fuoco il composto, regolare di sale e farlo andare per 5 min unendo all'occorrenza un poco di brodo vegetale.
- 8 Distribuire la vellutata nei piatti e servire.
- 9 Distribuire la vellutata nei piatti e servire.