

## FLAN FREDDO DI PEPERONI ROSSI

Ingredienti per 4 persone:

- 700 g di peperoni rossi,
- 25 cl di panna,
- 10 cl di aceto di vino,
- 4 fogli di colla di pesce,
- 1 cipolla media,
- olio d'oliva,
- burro,
- sale,
- pepe.

Fare appassire la cipolla con olio e burro; aggiungere i peperoni tagliati a pezzi e cuocerli per 15 minuti. Lasciarli raffreddare.

Mettere a bagno nell'acqua calda la colla di pesce e farla ammorbidire.

Frullare i peperoni nel mixer e unirvi la colla di pesce, la panna montata, l'aceto fatto restringere sul fuoco, sale e pepe.

Mescolare bene il tutto e versare in uno stampo di alluminio leggermente unto con dell'olio.

Fare raffreddare in frigorifero per 3 ore.

Servire a fettine con una cucchiata di pomodoro fresco tagliato a dadini e condito con olio, aceto, sale e pepe.

Decorare con un ciuffetto di prezzemolo riccio.