CREMA DI PEPERONI CON BRODO DI POLLAME

Ingredienti per 4 persone:

- 4 peperoni dello stesso colore,
- 3 cucchiaini di olio d'oliva,
- 1 cucchiaino di zucchero,
- 50 g di scalogno tritato,
- 2 cucchiaini di succo di limone,
- 50 cl di brodo di pollame,
- 12 cl di panna,
- 1 spicchio d'aglio schiacciato,
- 1 rametto di timo,
- 1 rametto di prezzemolo,
- 1 rametto di rosmarino,
- sale,
- pepe bianco,
- 1 pizzico di zenzero grattugiato.

Dividete a metà i peperoni, privateli della pelle, dei semi e delle membrane bianche interne, poi riducete la polpa a listarelle sottili.

Fate scaldare l'olio in una casseruola, unite lo zucchero e lo scalogno e lasciate rosolare a fuoco dolce per pochi minuti.

Aggiungete il succo di limone e i peperoni e fate cuocere per 5 minuti.

Versate il brodo, portate a ebollizione e proseguite la cottura a calore moderato per 10 minuti.

Unite la panna e fate cuocere per altri 10 minuti.

Trascorsi i primi 5 minuti di cottura aggiungete lo spicchio d'aglio, le erbe aromatiche, il sale, il pepe e lo zenzero.

Al termine, eliminate le erbe e l'aglio e passate la preparazione al setaccio.

Se lo gradite, potete arricchire la crema con pezzetti di carne di pollo lessata.

CONSIGLI.

Questa è una ricetta base che potrete modificare a piacere variando il colore dei peperoni e il gusto del brodo utilizzato.

Indipendentemente dal tipo, i peperoni vanno sempre pelati, per ottenere una crema particolarmente delicata.