

RAGÙ DI PEPERONI

Ingredienti

- sale
- vino bianco (150ml)
- zucchero
- peperoni (600gr)
- 2 cipolle
- paprika (10gr)
- 1 cetriolo
- prosciutto cotto (200gr)
- pepe nero
- pomodori San Marzano (500gr)
- maizena (1 cucchiaino)
- panna da cucina (250ml)

Come si prepara

Fate scaldare il grill del forno, lavate i peperoni e fateli arrostiti in forno, finché la pelle si solleverà un po'.

Pelate i peperoni, tagliateli in due, eliminate le parti bianche e i semi, poi tagliate la polpa in striscioline, nel senso della lunghezza.

Pelate i pomodori, tagliateli in quattro, tagliate le cipolle a dadini.

Pelate i cetrioli, divideteli in due per il senso della lunghezza, eliminate i semi e tagliate la polpa a cubetti.

Tagliate anche il prosciutto a strisce corte e sottili. Fate rosolare le cipolle in una casseruola con l'olio e il prosciutto, finché le cipolle saranno colorite.

Unite i peperoni, i pomodori e il cetriolo e bagnate con il vino, poi salate, pepate, aggiungete un pizzico di zucchero e la paprika.

Mescolate bene e lasciate cuocere per 20 minuti.

Stemperate la maizena nella panna, versatela nel ragù e portate ad ebollizione mescolando continuamente.



Servite molto caldo.

Difficoltà: 2

Tempo: 50

Tags

salse, basi, ricette vegetariane, piatti vegetariani, sughi, Ragù di peperoni, ragù vegetariana

