



TROCCOLI MOLLICATI CON CREMA DI PEPERONI

mammananu.blogspot.it



Ingredienti per 5 persone:

500 g di troccoli

3 peperoni

uno spicchio d'aglio

5 cucchiaini di Olio Extravergine Dante

due fette biscottate integrali

sale q.b.

un cucchiaino di semi di coriandolo

Preparazione:

In una padella mettere l'olio e l'aglio e far soffriggere; aggiungere i peperoni tagliati a cubetti dopo averli lavati e puliti dai semi e i filamenti interni. Salare e far cuocere per almeno 25 minuti. Una volta cotti toglierli dalla padella, e nella stessa mettere le fette biscottate sbriciolate e farle saltare per qualche minuto e poi togliere dalla padella. Nel frattempo cuocete i troccoli in acqua bollente salata per 5 minuti. Frullare una parte di peperoni con l'aggiunta di un cucchiaino di acqua di cottura. Mettere la crema di peperoni nella padella e far mantecare con la pasta. Comporre il piatto con l'aggiunta dei peperoni interi, le briciole delle fette biscottate e i semi di coriandolo.

Nota: solitamente si adopera la mollica del pane raffermo, ma non avendolo in casa ho sostituito con le fette biscottate integrali, e vi assicuro il risultato è ottimo.