



Crostini di crema di peperone - [Visualizza sul sito](#)
di Sconosciuto

antipasti - verdure - spalmabile

Ingredienti:

Peperone
Olio
Cipolla
Carota
Prezzemolo
Vino
1 dado
Panna da cucina o latte

Procedimento:

Mettere in un pentolino olio, cipolla, peperone, carota, prezzemolo, tutto tagliato grossolanamente. Fate rosolare piano con un goccio di acqua, una spruzzata di vino e un dado. Quando il tutto è cotto aggiungere la panna da cucina, frullare con il frullatore a immersione. Per chi come me è a dieta consiglio di usare il latte come sostituto della panna: dopo aver sfumato con il vino al posto dell'acqua, aggiungere il latte, portare a cottura e frullare. Spalmare su crostini di pane tostato.

eCucinando.it