



Ricetta N. RE002777 - Ricetta d'Autore

Registrata in data 26 Feb 2019 alle ore 12:25

da JASMINE LAMBOGLIA

Livello di difficoltà: Facile

Piatto tipico della stagione: Estate, Inverno

Come ti senti gustando la tua ricetta? Appagato

Vellutata piccante al pomodoro e verdure con yogurt greco

La vellutata piccante al pomodoro e verdure con yogurt greco è un piatto gustoso e completo. Le verdure e la salsa di pomodoro servite cremose sono molto particolari soprattutto con il tocco piccante del peperoncino che abbinato allo yogurt greco è una vera soddisfazione per il palato. Il piatto risulta anche molto sano grazie agli ingredienti che vengono usati puri senza essere troppo soffritti o trattati.

Tempo di preparazione: 1 ore

Ingredienti per 2 persone

300 ml di Passata di pomodoro in conserva
n. 2 patate di media grandezza
n. 1 peperone rosso
n.1 spicchio d'aglio
n.1 cipolla
n.1 zucchina
n.1 carota
n.1 costa di sedano
sale q.b
n.1 peperoncino piccante
olio q.b

Prodotti utilizzati

Passata di pomodoro La Fiammante, patate bio, peperone bio, cipolla bio, aglio bio, carota bio, zucchina bio, sedano bio, olio evo bio

Strumenti di cottura

Fornelli, tegame

Preparazione

Tagliare a tocchetti tutte le verdure e le patate; in un tegame far rosolare leggermente lo spicchio d'aglio e il peperoncino tagliato a rondelle; togliere l'aglio e il peperoncino e aggiungere tutte le verdure tagliate e le patate e anche la passata di pomodoro in conserva. Coprire con acqua e aggiustare di sale, far cuocere per almeno un'oretta con il coperchio, mescolando di tanto in tanto. Appena si saranno asciugati i liquidi e le verdure risulteranno belle morbide, frullare tutto con un mixer a immersione fino a che il composto diventa cremoso e aggiungere a piacere altro peperoncino e un cucchiaio di yogurt greco.

Vino consigliato

Cirò Rosato (Calabria)