

Peperoni al forno su bruschetta barese

Ingredienti (4 persone)

- 4 peperoni arancioni
- 50 g di olio evo
- Capperi
- Olio
- Prezzemolo
- Sale
- 2 spicchi di aglio

Procedimento

Lava bene i peperoni ed asciugali, inforna per circa 20 minuti al massimo della temperatura nella parte centrale del forno.

Metti i peperoni cotti in una busta in plastica alimentare o in un contenitore ermetico e chiudila, lascia raffreddare (è un passaggio che aiuta a far staccare la buccia).

Pela i peperoni e condiscili con il mix di spezie ed olio ed i capperi sciacquati, sala e lascia insaporire.

Affetta il pane a fette di circa 2 cm, ungi le fette e falle bruschettare in forno.

Condisci le bruschette con i filetti di peperoni.

Torta camilla all'arancia e mandorle

Ingredienti (4 persone)

- 250 g di carote crude
- 100 ml succo di arancia rossa
- 1 scorza di arancia secca
- 80 g di olio di semi
- 3 uova medie (circa 160 g)
- 220 g di zucchero semolato
- 130 g di farina di mandorle
- 200 g di farina 00
- 16 g di lievito per dolci
- Un pizzico di sale

Procedimento

Sbuccia le carote e frullale in un mixer con l'olio di semi.

Monta le uova con lo zucchero semolato, aggiungi la farina di mandorle e la scorza di arancia, continua a montare.

Aggiungi il mix di carote e mescola ancora.

Continuando a mescolare, aggiungi il succo di arancia e la farina e lievito precedentemente setacciati, alternandoli tra loro.

Versa in uno stampo infarinato ed imburrato e cuoci a 180°C per 60 minuti circa.

Vellutata di carote, ceci e cozze

Ingredienti (4 persone)

PER LA VELLUTATA:

- 1 kg di carote
- 4 cm di zenzero fresco
- 1 spicchio d'aglio
- 1 cipolla gialla piccola
- 1/4 di cucchiaino di curcuma
- 1/4 di cucchiaino di cannella
- 1/4 di cucchiaino di pimenton (o paprika)
- brodo vegetale caldo
- olio extravergine di oliva
- sale e pepe

PER I CECI:

- 150 g di ceci già cotti
- cumino
- paprika dolce
- olio extravergine di oliva
- sale e pepe

PER SERVIRE:

- 300 g di cozze
- 50 ml di vino bianco
- 2 spicchi di aglio
- Olio evo q.b
- 1 peperoncino secco
- prezzemolo

Procedimento

Prepara tutti gli ingredienti. Mondare le carote eliminando le estremità, sbucciare e ridurre a rondelle non troppo spesse. Trita finemente la cipolla e falla stufare dolcemente in una casseruola insieme all'olio di oliva, allo zenzero grattugiato e allo spicchio d'aglio schiacciato. Aggiungi le spezie (curcuma, cannella e pimento), fai insaporire per 30 secondi e unisci le carote a rondelle. Copri con il brodo vegetale e porta a cottura fino a quando le carote saranno sufficientemente tenere da essere frullate. Riduci il tutto in una crema omogenea con un frullatore ad immersione, aggiungendo se necessario altro brodo caldo per regolarne la consistenza. Aggiusta di sale e pepe. Mentre la vellutata cuoce, raccogli i ceci ben scolati in una ciotola e condiscili con olio, sale, pepe e le spezie.

Trasferiscili su una teglia rivestita di carta forno e cuocili sotto al grill alla massima potenza, girandoli spesso, fino a quando saranno diventati appena croccanti.

Distribuisce la vellutata di carote nei piatti da portata, completala con panna acida a piacere, prezzemolo tritato e i ceci speziati.

Per le cozze

In una padella alta fai dorare l'aglio nell'olio.

Appena sfrigola, aggiungi il peperoncino e le cozze, sfuma con il vino ed aggiusta di pepe e prezzemolo.

Metti le cozze sulla vellutata e servi subito.