



I peperoni sono una delle verdure estive più apprezzate e portate a tavola in tanti modi diversi: **ripieni**, **in agrodolce**, insieme alla carne come **il pollo con i peperoni**. Oggi vi proponiamo di realizzare una salsa con questa verdura polposa e fresca: il pesto di peperoni, per condire **fusilli**, tagliatelle, pasta fresca ripiena o anche degli gnocchi. Noi abbiamo scelto i peperoni rossi, ma potrete realizzare il pesto anche con quelli gialli o verdi, oppure un mix di colori. Per rendere i vostri primi piatti ancora più saporiti, potete abbinare al pesto di peperoni la ricotta, oppure utilizzare delle noci al posto delle mandorle!

Ingredienti:

Peperoni rossi 600 gr, **pinoli** 50 gr, **mandorle** 50 gr
olio extravergine d'oliva 60 ml, **basilico** 20 gr,
parmigiano reggiano (da grattugiare) 100 gr,
aglio ½ spicchio, **sale** fino q.b.

Preparazione:



Per preparare il pesto di peperoni, iniziate dalla cottura dei peperoni al forno per rendere più facile l'eliminazione della pelle: ponete i peperoni rossi interi precedentemente lavati su una leccarda foderata con carta da forno; cuoceteli in forno statico preriscaldato a 220° per 20-25 minuti. Una volta cotti (1), chiudeteli in un sacchetto per alimenti (2) per almeno 15 minuti, poi spellateli (3)



privateli del torsolo e dei semi interni e tagliate le falde a metà (4). Ponete i peperoni nel mixer (5), unite anche i pinoli (6)



le foglie di basilico pulite precedentemente con un panno (7); aggiungete mezzo spicchio di aglio sbucciato (8), le mandorle pelate (9)



e il parmigiano grattugiato (10). Versate anche l'olio (11), un pizzico di sale (12)



quindi azionate il mixer (13) e frullate tutto fino ad ottenere un composto omogeneo (14). Il vostro pesto di peperoni è pronto per essere utilizzato (15) come condimento per primi piatti o da accompagnare a del pane bruscato.

Conservazione

Conservate il pesto di peperoni in frigorifero per 3-4 giorni ben chiuso in un vasetto di vetro. Potete congelarlo in piccoli vasetti di vetro da scongelare all'occorrenza, se avete utilizzato tutti ingredienti freschi non decongelati.

Consiglio

Potete realizzare il pesto di peperoni anche con i peperoni gialli o verdi.