

DADOLATA DI VERDURE

Ingredienti per 4 persone:

- 3 peperoni rossi,
- 5 zucchine,
- 1 cipolla,
- 2 spicchi di aglio,
- 2 rape già lessate,
- 100 g di fagiolini già lessati,
- 2 cucchiaini di olio d'oliva,
- 6 pomodori maturi,
- 1 cucchiaio di concentrato di pomodoro,
- 1 pizzico di timo,
- 1/2 foglia di alloro,
- 1 foglia di salvia,
- 1 pizzico di zucchero,
- sale,
- pepe.

Lavate i peperoni e le zucchine e tagliateli a piccoli dadini.

Sbucciate l'aglio e la cipolla e tritateli separatamente.

Tuffate i pomodori per alcuni istanti in acqua bollente, privateli della pelle, spremeteli leggermente per far uscire l'acqua e i semi, quindi spezzettateli grossolanamente e metteteli in una casseruola con il concentrato di pomodoro, il timo, la salvia, l'alloro, lo zucchero, il sale necessario e una macinata di pepe.

Aggiungete un bicchiere d'acqua e fate cuocere a calore moderato per 20 minuti.

Al termine eliminate le erbe aromatiche e frullate la salsa, poi lasciatela raffreddare e passatela al setaccio.

In un'altra casseruola fate scaldare l'olio d'oliva e rosolatevi la cipolla e i peperoni, a calore moderato, fino a quando saranno appassiti.

Aggiungete le zucchine e l'aglio e fate soffriggere tutt'assieme per 4-5 minuti a fuoco vivo, in modo che le verdure rimangano croccanti.

Lasciatele raffreddare, quindi distribuitele in quattro formine e lasciate riposare per un quarto d'ora.

Trascorso questo tempo, sfornate la preparazione su quattro piatti individuali, versate attorno a ciascun mucchietto di verdura la salsa preparata, guarnite con fagiolini verdi e dadini di rapa e servite.