

ZUPPA PICCANTE AL CIOCCOLATO

Zuppa piccante con peperoni, pomodoro, spezie e cioccolato. Tipica della cucina messicana: ideale come primo piatto o per aperitivo.



INGREDIENTI:

- 400 g.** polpa di pomodoro di buona qualità
- 1** peperone rosso
- 1** peperone giallo
- 1** cucchiaino di paprika affumicata
- 1/2** cucchiaino di peperoncino
- 2** cucchiari di cacao amaro in polvere Emilia
- qb** olio di girasole
- 1** peperoncino piccante verde
- qb** nachos



Difficoltà
FACILE



Preparazione
60 min



Porzioni
4

- 1** Lavare e asciugare i peperoni, tagliarli a metà, scartare semi e picciolo, salarli e cospargerli d'olio. Sistemarli in una teglia foderata di carta da forno e infornarli a 180° per 30 minuti. Spellarli e tagliarli a tocchetti. Tener da parte.

CONSIGLIO

Questo piatto può essere una zuppa corroborante per l'inverno, oppure uno sfizioso antipasto per l'aperitivo servito tiepido in bicchierini monoporzione. In quest'ultimo caso, questa dose basta per circa 12 persone.

- 2** A parte, in una padella capiente, soffriggere la cipolla in 3 cucchiari d'olio, quindi unire la polpa di pomodoro e i peperoni, quindi la paprika affumicata e il peperoncino. Cuoce a fuoco medio per 10 minuti, quindi frullare con l'ausilio di un frullatore a immersione. Aggiungere il cacao setacciato e mescolare bene. Cuocere ancora per 5 minuti.
- 3** Disporre la crema piccante in ciotoline monoporzione, quindi decorare con qualche chips di mais o nachos e una fettina di peperoncino piccante. Servire caldo o tiepido.

