

Creme di verdure della Provenza



In un negozietto della Provenza, vicino Lançon, ho trovato tante verdure che qui in Italia non avevo mai visto, belle, colorate e anche in miniatura...



Ovviamente non ho saputo resistere e mi sono fatta prendere dalla curiosità, ma una volta a casa mi sono detta..e ora?!Spazio alla fantasia... ecco qui la mia creazione, un piatto di creme e crostini coloratissimo. A casa potete rifarlo con le normali verdure, forse sarà meno colorato ma senza dubbi ugualmente buono.

Crema di zucchine gialle



Ingredienti

1 zuccina gialla

20 g pinoli

olio

sale

Lavare la zuccina, togliere le estremità e tagliarla a dadini. Frullare aggiungendo i pinoli, un filo d'olio e un pizzico di sale.

Usare la crema come accompagnamento di crostini di pane caldi.

Crostini con Crema di melanzane gialle

Ingredienti

6 mini melanzane gialle

2 fette di pane

4 fette di formaggio

Pulire le melanzane eliminando la parte superiore, tagliarle a rondelle e cuocerle in padella con un filo d'olio e mezzo bicchiere di acqua. Frullare grossolanamente e tenere da parte. Tostare le fette di pane, aggiungere il formaggio, farlo sciogliere con il calore del pane. Coprire con la crema di melanzane e servire.

Crema di mini peperoni



Ingredienti

6 mini peperoni

2 fette di pane

4 fette di formaggio

Pulire i peperoni e cuocerli in padella con un filo di olio e mezzo bicchiere di acqua. Frullarli aggiungendo

se necessario acqua calda in modo da formare una crema che può essere servita, come per la crema di melanzane, con dei crostini di pane e formaggio.

[Torna alla Home](#)

[Vedi altro in Aperitivo, Apericena e Brunch](#)

[Vedi altro in Antipasti](#)

[Vedi altro in contorni](#)

[Vedi tutte le Ricette](#)