

Peperonata estiva al forno

La peperonata è una delle mie passioni e la metto in tavola in ogni stagione. Ho una mia [ricetta, collaudata](#) (e pure *light*), che preparo da sempre. E ne ho una versione, più estiva e *croccante*, che riservo all'estate: in teglia e al forno

Con peperoni d'ogni colore e solo un piccolo cipollotto nonostante la mia abituale generosità con le cipolle.

Ho scritto *croccante* perché, con questa cottura e lasciando i peperoni a fette abbastanza grandi, anche al momento di arrivare in tavola mantengono corpo sotto ai denti: fenomenali per farcirsisi un panino...

Certo io la uso in genere come contorno; anzi, cerco di farlo: perché appena esce dal forno è forte la tentazione di farla fuori a forchettate e bocconi di pane!

Una buona peperonata è anche caratterizzata dalle spezie che la insaporiscono: qui la fa da protagonista il timo, colto poco prima in giardino (ma cresce bene anche in un vaso sul balcone...) e utilizzato senza avarizia!

Io, cominciando dagli ingredienti, la preparo così:

Ingredienti:

{gallery}peperonata_al_forno/1{/gallery}

peperoni rossi	pz	1
peperoni gialli	pz	1
peperoni verdi	pz	1
cipollotto	pz	1
olio EVO	CT	3
timo	rametto	1
sale e pepe		QB
origano	presa	1
paprika (facoltativa)		QB
peperoncino (facoltativo)		ad lib
polpa di pomodoro	CT	3
zucchero	presa	1
prezzemolo per condire		Ad Lib

Preparazione:

Preriscaldare il forno a 180°, nel tempo che gli ingredienti saranno puliti e in teglia sarà giusto a temperatura.

Tagliare a grosse fette i peperoni, eliminare i semi e le parti bianche, lavarli bene e lasciarli sgocciolare un paio di minuti.

Pulire un cipollotto e quindi affettarlo ad anellini il più sottile possibili (in cottura dovrebbe quasi scomparire).

Mescolarli in una teglia insieme a timo, origano, olio EVO, sale e pepe. Se piace aggiungere anche una presa di paprika dolce e, per chi ama il piccante, come me, anche un peperoncino.

Tenere, per ora, da parte la polpa di pomodoro e lo zucchero.

Infornare per mezz'ora.

Trascorso questo tempo, togliere brevemente dal forno per completare con la polpa di pomodoro e una presa di zucchero.

Quindi mescolare bene e rimettere in forno per dieci, quindici minuti:
a me i peperoni troppo cotti e che tendono a disfarsi non piacciono, per cui in genere non vado oltre questo tempo; oltretutto, se si volesse preparare la peperonata in anticipo e riscaldarla al momento di servirla, si rischierebbe di cuocerla troppo.

Servirla condita al momento da un'abbondante manciata di prezzemolo (*io, in realtà, uso la pimpinella ma... non tutti in giardino o sul davanzale ce l'hanno!*).

È ottima servita subito, appena sfornata; ma anche tiepida o fredda, magari il giorno dopo, se per caso ne fosse avanzata.

Buon appetito!

SUGGERIMENTI E NOTE:

Per un sapore più marcato, sostituire parte del sale con del brodo vegetale granulare.

Per sottolineare il sapore del pomodoro, completarlo con due cucchiaini di concentrato.