KIKKOMAN

Crema di peperoni, peperoncino e feta

Tempo totale **40 Min** **5 Min** Tempo di preparazione **25 Min** Tempo di cottura **10 Min** Tempo di riposo

Valori nutrizionali (per porzione):
866 kJ / 207 kcal

Grassi: **17,3 g** Proteine: **7,7 g**
Carboidrati: **5,2 g**

INGREDIENTI

4 Porzioni

1	peperone rosso
200 g	di feta
30 ml	Salsa di Soia a Fermentazione Naturale Kikkoman
30 ml	di olio d'oliva
20 ml	di succo di limone
2	spicchi d'aglio
1 pizzico	di fiocchi di peperoncino

PREPARAZIONE

Passaggio 1

Condire il peperone rosso con un filo d'olio d'oliva e arrostirlo a 210 °C per circa 25 minuti, finché la pelle non inizierà a scurirsi.

Passaggio 2

Trasferire il peperone in una ciotola, coprire con un piatto e lasciar riposare per 10 minuti. Il vapore che si creerà renderà la pelle più facile da rimuovere. Tagliarlo a metà, eliminare i semi e pelarlo.

Passaggio 3

Mettere la feta, l'aglio, il succo di limone e il peperone arrostito in un robot da cucina. Aggiungere la Salsa di Soia Kikkoman e frullare fino a ottenere un composto liscio.

Passaggio 4

Guarnire con i fiocchi di peperoncino e servire come salsa per le verdure o come crema da spalmare sul pane.