

RICETTE - Peperonata



Che cosa sarebbe la cucina piemontese senza peperonata?

Con una base dal gusto intenso come il celebre peperone di Carmagnola, la peperonata è un piatto di verdura di sicuro successo, adatto al digiuno ortodosso, ricco di sapore, colorato (attira anche i bambini) e semplicemente ideale come antipasto freddo.

Chi conosce la peperonata alla piemontese, ricorderà il test della conoscenza della lingua piemontese, la frase *doi povron bagnà ant'l'euli* (due peperoni bagnati nell'olio): per mantenere la ricetta di digiuno stretto, non vi farò bagnare i peperoni nell'olio... ma vi garantisco che il loro sapore non ne avrà alcun danno.

Ingredienti

- 4 peperoni
- 1 cipolla

- Foglie di basilico
- Sale

Scegliete dei peperoni freschi sodi, profumati e di colore brillante. Un mix di 2 peperoni gialli e 2 rossi è molto invitante allo sguardo. Volendo, potete aggiungere anche il peperone verde, che però è più amaro (in realtà non è una specie a parte, si tratta solo di un peperone giallo o rosso ancora non maturo) e può richiedere l'aggiunta di un poco di zucchero in cottura per bilanciare il gusto.

Tagliate i peperoni nei pezzi che preferite. Io li ho sempre mangiati a quadretti di 2 o 3 centimetri per lato (si sa, i torinesi sono piuttosto tetragoni nella loro mentalità...), ma vanno bene anche tagliati a listarelle.

Tagliate la cipolla a fette sottili, e fatela appassire in padella saltandola con poca acqua o brodo di verdura.

Aggiungete i peperoni, saltateli per un paio di minuti assieme alle cipolle, salate, e poi coprite la padella con un coperchio e lasciate appassire per almeno mezz'ora, *rigorosamente a fuoco basso*, eventualmente rabboccando con un poco con acqua calda se la peperonata si asciuga troppo rapidamente. Servite guarnendo con foglie di basilico fresco. La peperonata si può servire calda, ma è ideale se lasciata raffreddare.

Ci sono molte variazioni sul tema della peperonata. Si può provare ad arricchire con aglio (lasciando uno o due spicchi interi nella fase di cottura), oppure dare una nota agrodolce con un mix d'aceto di vino bianco e di zucchero (in proporzione di 2 parti d'aceto per una di zucchero). Dei pomodori a cubetti (fino a 500 g), aggiunti ai peperoni a circa 10 minuti di cottura, danno sapidità al piatto. Sono possibili anche le aggiunte di olive e di capperi, ma attenzione: con ogni aggiunta successiva di verdure (per esempio zucchine o melanzane) non siamo più in presenza di una peperonata, ma ci inoltriamo nel mondo della ratatouille.

Per finire, un piccolo consiglio con le rimanenze di peperonata (se non siete stati tanto golosi da mangiarvela tutta): frullate un poco di peperonata e usate questa crema per condire una pasta, eventualmente aggiungendo un poco di basilico fresco. Semplice e delizioso!

Bon aptit, e arvédse! (Buon appetito, e arrivederci!)