



Ricetta

Stroganoff di peperoni e patate

Un vero classico ora senza carne: sorprendentemente delicato e irresistibile.

30 min

Tempo di preparazione



52 min

Tempo totale



Ingredienti per 4 persone

STROGANOFF

- 1 cipolla rossa a strisciole **Di stagione**
- 3 peperoni rossi a dadini
- 500 g patate a pasta soda a dadini
- 300 g champignon in quarti
- 1 peperoncino ad anelli sottili e privato dei semi
- 2 C burro per arrostire
- 1 C passata di pomodoro
- 2 C paprika in polvere
- 2 dl brodo di verdura
- 1 dl panna intera
- sale, pepe

DECORAZIONE

- 4 C crème fraîche
- 2 cetriolini sottaceto a fettine
- Un po' prezzemolo tritato

Ecco come si prepara

1 di 2

STROGANOFF Far saltare le cipolle e tutti gli ingredienti fino al peperoncino nel burro caldo mescolando continuamente per 3–5 minuti. Aggiungere la passata di pomodoro e la paprika in polvere, cuocere per altri 1–2 minuti. Aggiungere brodo e panna, lasciar cuocere per 25–30 minuti fino a far ammorbidire, salare.

2 di 2

DECORAZIONE Impiattare lo stroganoff e guarnire con crème fraîche, cetriolini e prezzemolo.