

Ingredienti per 6 persone
6 fette di pane integrale tostato
2 peperoni (io ho usato quelli verdi), lavati, privati dei semini e tagliati a dadini
1 cipolla rossa piccola pelata, lavata e affettata
1 bicchiere di vino rosso a temperatura ambiente
Olio evo
Sale

Preparazione
Per fare il pane integrale, io ho usato quello ai semi, cliccate **qui** .
Poi tagliatelo a fette ed infornatelo per qualche minuto a bassa temperatura per renderlo croccante.
Intanto in una padella facciamo scaldare un filo d'olio sul quale, una volta caldo, butteremo cipolla e peperoni ed il sale.

Dopo un primo soffrittino leggero aggiungiamo il vino e lasciamo cuocere per 15-20 minuti. Quando i peperoni saranno morbidi ed il vino sarà stato assorbito allora lasciamo intiepidire prima di passare con il frullatore ad immersione ed ecco pronta la nostra cremina gustosa e tutta vegana.

Ricordiamoci di metterla sulle bruschette di pane tostato solo poco prima di servire altrimenti l'effetto croccante del pane verrà meno!

Che ve ne pare?