

## Red pepper passion

	 ricetta difficile	 più di 60 min.	 antipasto	
	<h3 style="text-align: left;">Ingredienti</h3> <table style="width: 100%; border: none;"> <tr> <td style="width: 50%; vertical-align: top;">                     4 fette di pan brioches                      600 gr di peperone rosso quadrato della Motta                      30 gr di olio extra vergine di oliva                      4 spicchi d'aglio                      5 gr di sale e 5 gr di zucchero                      20 gr di granella di pistacchio di Bronte                       Per la mousse:                      200 gr di Gorgonzola dolce                 </td> <td style="width: 50%; vertical-align: top;">                     80 gr di panna da cucina                      2 gr di gelatina                       Per il sorbetto:                      300 gr di peperone rosso quadrato della Motta                      50 gr di cipolla rossa di Tropea                      1 dl di sciroppo di zucchero 1:3                      15 gr di glucosio                      10 gr di aceto di vino rosso                      2 gr di sale                 </td> </tr> </table>			4 fette di pan brioches 600 gr di peperone rosso quadrato della Motta 30 gr di olio extra vergine di oliva 4 spicchi d'aglio 5 gr di sale e 5 gr di zucchero 20 gr di granella di pistacchio di Bronte  Per la mousse: 200 gr di Gorgonzola dolce
4 fette di pan brioches 600 gr di peperone rosso quadrato della Motta 30 gr di olio extra vergine di oliva 4 spicchi d'aglio 5 gr di sale e 5 gr di zucchero 20 gr di granella di pistacchio di Bronte  Per la mousse: 200 gr di Gorgonzola dolce	80 gr di panna da cucina 2 gr di gelatina  Per il sorbetto: 300 gr di peperone rosso quadrato della Motta 50 gr di cipolla rossa di Tropea 1 dl di sciroppo di zucchero 1:3 15 gr di glucosio 10 gr di aceto di vino rosso 2 gr di sale			

### Preparazione

Per ottenere la mousse, scaldate la panna liquida e unite il Gorgonzola alla gelatina. Mescolate e montate con una frusta e tenete al fresco.

Per il sorbetto, scaldate lo sciroppo di zucchero con il glucosio, unite il peperone e la cipolla tagliati precedentemente a dadini, fate bollire per 3 minuti. Abbattete la temperatura del tutto e unite aceto e sale.

Mettete quindi in un bicchiere pacojet e congelate.

Spennellate con olio e.v. i peperoni, infornate a 190° per 15 minuti circa. Una volta freddi, spelateli e privateli dei semi.

Allineateli su un silpat, conditeli con sale, zucchero ed olio e.v.o.

Candite i peperoni in forno a 80° per circa un'ora e mezza.

Tostate il pan brioche nel forno, fate raffreddare e spalmatelo con la mousse di Gorgonzola precedentemente ottenuta e ricopritelo completamente. Lavorate con più strati di peperone candito. Tagliate a cubo il tutto, cospargete i lati con la granella di pistacchi e tenete al fresco per 30 minuti. Per la salsa, prendete un peperone rosso candito, olio e.v. e frullate il tutto fino ad ottenere una salsa fluida.

Disponete il red pepper passion sul piatto e decorate con salsa e sorbetto.