

CONTORNI

Insalata di peperoni

DOSI

4 persone

PREPARAZIONE

20 min

COTTURA

15 min

Ingredienti per 4 persone

Pomodori rossi grandi e carnosi	2
Peperone giallo grande e carnoso	1
Formaggio provolone dolce	150 g
Olive nere sott'olio	100 g
Capperi sott'aceto	1 cucchiaio
Peperoncino	1
Aglione	1 spicchio
Olio d'oliva extra-vergine	4 cucchiari
Basilico	
Origano	
Sale	

Preparazione

- 1 Se preferite i peperoni senza pellicina cuoceteli un po' più a lungo e lasciateli raffreddare in un sacchetto di plastica prima di spellarli.
- 2 Schiacciate l'aglio e mettetelo in una ciotolina con l'olio e il peperoncino tritato. Coprite e lasciate riposare.
- 3 Allineate i peperoni sulla placca e cuoceteli 15 minuti circa nel forno caldo a 200 gradi, girandoli una volta. Lasciateli intiepidire, eliminate gambo, semi e parti bianche e tagliate la polpa a striscioline.
- 4 Tagliate il formaggio e unitelo ai peperoni con le olive, i capperi, il formaggio, una presa di origano e qualche fogliolina di basilico tagliuzzata. Salate e mescolate bene.
- 5 Filtrate l'olio e versatelo sui peperoni, poi mescolate ancora e lasciate riposare una decina di minuti prima di servire, mescolando ogni tanto.