

ANTIPASTI

Antipasto alla diavola

DOSI

4 persone

COTTURA

20 min

■ Ingredienti per 4 persone

Pancarré a fette	1 confezione
Peperoni rossi	2
Peperone giallo	1
Polpa di pomodoro in scatola	200 g
Basilico	10 foglie
Aglio	1 spicchio
Pinoli	2 cucchiai
Olio extra vergine d'oliva	
Sale	
Pepe di caienna	

■ Preparazione

- 1** Pulite i peperoni, tagliateli a dadini e metteteli in una padella possibilmente antiaderente con 3 cucchiai di olio, la polpa di pomodoro, l'aglio. Cospargete di sale e pepe.
- 2** Fateli stufare a fuoco basso, coperto, per 20 minuti; alla fine profumate con il basilico.
- 3** Nel frattempo togliete alle fette di pancarré la crosticina, tagliatele in due e fatele dorare in olio caldissimo; scolatele su carta assorbente da cucina e tenetele in caldo.
- 4** Quando le verdure saranno morbide frullatele. Fate insaporire brevemente in pochissimo olio i pinoli. Spalmate la purea di peperoni sulle tartine calde, guarnitele con i pinoli ben scolati e servitele subito.