

ANTIPASTI E SNACK

Peperoni arrostiti con bagna cauda leggera

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#) / [Piemonte](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [15 min](#) COTTURA: [50 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



I peperoni arrostiti sono un contorno meraviglioso ma se li accompagniamo con una bagna cauda leggera diventano un antipasto buonissimo. La bagna cauda è una delle ricette più conosciute della cucina piemontese in questa versione la realizziamo in modo più leggero ma altrettanto gustosa! Con i peperoni arrostiti e spellati sarà una delizia per il palato!!

INGREDIENTI

PEPERONI 6

PER LA BAGNA CAUDA

LATTE 300 ml

ALICI O ACCIUGHE SOTT'OLIO 150 gr

SPICCHIO DI AGLIO 6

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)
100 gr

PREPARAZIONE

1 Disponete i peperoni in una teglia foderata con carta forno.

Mettete in forno a 200°C per circa 40 minuti o fino a quando non vedete che la pelle è quasi bruciacchiata.

Quando i peperoni sono cotti, trasferiteli in una busta di plastica, chiudetela e metteteli da parte per circa 1 ora, In questo modo il vapore ancora presente nei peperoni faciliterà la rimozione della pelle.



2 Prendete i peperoni, rimuovete la pelle e tagliateli in falde.





3 Nel frattempo preparate la bagna cauda leggera: in un pentolino aggiungete l'olio e i filetti d'acciuga; lasciate sciogliere i filetti di acciuga a fuoco basso mescolando di tanto in tanto.





- 4 In un altro pentolino aggiungete il latte con gli spicchi d'aglio privati della pelle e portate a bollore. Dal momento del bollore proseguite la cottura per 10-15 minuti.





5 Quindi, versate il latte e le acciughe in un contenitore e frullate il tutto con un frullatore ad immersione. Mettete da parte e lasciate raffreddare.





6 Sistemate le falde di peperoni nel piatto di servizio accompagnandoli con la bagna cauda leggera.



