

CONTORNI E ACCOMPAGNAMENTI

## Insalata di peperoni arrostiti

---

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

DOSI PER: [4 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [bassa](#)    PREPARAZIONE: [20 min](#)    COTTURA: [15 min](#)    COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)

---



### INGREDIENTI

- 2 peperoni
- 2 spicchi aglio
- limone
- sale
- olio
- peperoncino
- menta

### PREPARAZIONE

- 1 Arrostite i peperoni sulla brace o sotto il grilli del forno fino a quando saranno ben abbrustoliti. Spellateli, privateli dei semi eliminando il sughetto che hanno fatto in cottura e riduceteli con le mani a strisciole.

Schiacciate l'aglio e aggiungetelo ai peperoni, condite con sale, succo di limone, olio, infine aggiungete menta e peperoncino a piacere.

Servite su un piatto con fette di limone.

