

CONTORNI E ACCOMPAGNAMENTI

# Insalata di pomodori e peperoni fritti

di: *Cookaround*

LUOGO: *Africa / Marocco*

DOSI PER: *4 persone*    DIFFICOLTÀ: *molto bassa*    REPERIBILITÀ ALIMENTI: *molto facile*



## INGREDIENTI

Pomodori  
4 peperoni a campana  
½ tazza d'olio  
succo di 1 limone  
1 cucchiaino di cumino  
1 pizzico di sale.

## PREPARAZIONE

- 1 Lavare e asciugare le verdure, friggerle in olio bollente, iniziando dai peperoni, quindi i pomodori tagliati in due pezzi nello stesso olio.  
Sbucciare i peperoni, tagliarli in 2 pezzi, rimuovere i semi e metterli nei piatti, sbucciare i pomodori, metterli all'interno dei peperoni, versarci sopra la salsa fatta con l'olio nel quale le verdure sono state fritte con il succo di limone, il sale, il cumino e servire freddo.