

ANTIPASTI E SNACK

Peperoni arrosto spellati

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **bassa** PREPARAZIONE: **45 min** COTTURA: **40 min** COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**

NOTE: + 1 ORA DI RIPOSO DEI PEPERONI



I peperoni arrosto spellati sono preparati in un modo semplice ed efficace che esalta totalmente il sapore di questi ortaggi! Non vi serve che una materia prima di qualità, meglio ancora se direttamente dall'orto e una grande forma di pane per ripulire il piatto! Qui, semplicità è sinonimo di grande gusto! Se avete difficoltà tutte le volte a pulirli, seguite i nostri consigli e saranno perfetti qualora li amiate molto ecco ancora un'altra proposta: provateli sui [crostoni](#), sono irresistibili!

INGREDIENTI

PEPERONI 4

PER CONSERVARLI

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4

cucchiaini da tavola

AGLIO

SALE

PEPERONCINO ROSSO PICCANTE

BASILICO fresco - 2 foglie

PREPARAZIONE

- 1 Prendete i peperoni, lavateli e disponeteli in una teglia da forno ricoperta da carta forno e metteteli in forno a 200°C per circa 40 minuti o fino a quando non vedete che la pelle è quasi bruciacchiata.



- 2 Quando i peperoni sono cotti, trasferiteli in una busta di plastica, chiudetela e metteteli da parte per circa un'ora.

In questo modo il vapore ancora presente nei peperoni faciliterà la rimozione della pelle.



3 Trascorso il tempo di riposo, prendete i peperoni e togliete la pelle.

Tagliate i peperoni spellati in falde rimuovendo i semi e i filamenti.



4 Prendete una pirofila e realizzate un primo strato di peperoni.



5 Affettate finemente l'aglio rimuovendo il germoglio interno e distribuite le fettine sullo strato di peperoni.



- 6 Insaporite con del peperoncino privato dei semi, un po' di basilico fresco e dell'olio extravergine d'oliva.

Procedete in questo modo fino ad esaurimento degli ingredienti.



- 7 Terminati gli ingredienti, schiacciate il tutto con le mani, in questo modo l'aria presente tra gli strati salirà in superficie. Assicuratevi che anche l'ultimo strato di peperoni sia ben ricoperto dall'olio.



8 Servite i peperoni come antipasto accompagnandoli con pane fresco o tostato.