

CONTORNI E ACCOMPAGNAMENTI

Peperoni e bagna cauda

LUOGO: Europa / Italia

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



PER LA BAGNA CAUDA

300 g di olio d'oliva

150 g di acciughe sotto sale

70 g di burro di montagna

4 spicchi d'aglio.

PER I PEPERONI

6 peperoni rossi e gialli

PREPARAZIONE

- 1 Preparete la bagna cauda così: raschiate le acciughe, apritele e diliscatele. Fate sciogliere il burro unite l'aglio lasciandolo disfare.

Aggiungete olio e acciughe e lasciate sul fuoco per altri dieci minuti.

- 2 Per i peperoni: soffriggeteli con poco olio dopo averli tagliati a strisciole.