

ANTIPASTI E SNACK

Peperoni in bagna cauda

LUOGO: Europa / Italia / Piemonte

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa COSTO: basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

Peperoni
acciughe sotto sale
olio extravergine di oliva
1 spicchio d'aglio per persona.

PREPARAZIONE

1 Scottare i peperoni interi sulla fiamma e porli per qualche minuto in un sacchetto di carta, per poi spellarli più facilmente.

Preparare la bagna cauda rosolando in una padella l'aglio schiacciato e le acciughe dissalate in abbondante olio. Rosolare fino a rendere il tutto una crema.



2 Dopo averli sbucciati tagliare a strisce i peperoni e disporne un primo strato in un piatto.



3 Ricoprirli con la bagna cauda e poi ancora altri peperoni, alternandoli alla salsa.



4 Servire.



NOTE