

ANTIPASTI E SNACK

## Petto d'oca affumicato con peperoni e melanzana

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: media    PREPARAZIONE: 20 min    COTTURA: 10 min    COSTO: medio

REPERIBILITÀ ALIMENTI: difficile



### INGREDIENTI

- 12 fettine di petto d'oca affumicato
- 4 peperoni rossi
- 8 pomodorini secchi sott'olio
- 4 peperoni verdi
- 12 foglie di basilico
- 4 peperoni gialli
- 1 limone
- 4 melanzane
- poco rosmarino
- 1 spicchio di aglio
- poco olio
- sale e pepe.

### PREPARAZIONE

1 Pelate il peperone rosso con un pelapatate, togliete i semi e le coste bianche e tagliare a dadini con i pomodorini e con un frullatore a mano frullare fino ad avere una crema, aggiustate di sale e pepe.

Pelate il peperone verde con un pelapatate, togliete i semi e le coste bianche e con un frullatore a mano frullare con il basilico fino ad avere una crema, aggiustate di sale e pepe.

Pelate il peperone giallo con un pelapatate, togliete i semi e le coste bianche e con un frullatore a mano frullare con 4 cucchiaini di succo di limone fino ad avere una crema, aggiustate di sale e pepe.

Tagliare la melanzana a dadini e fatela friggere in una padella con il rosmarino fino a quando i dadini diventano teneri.

Fate raffreddare e frullare aggiungendo l'aglio e poco olio.

Servite il petto d'oca accompagnato dalle varie salsine.

