

SALSE E SUGHI

## Salsa di peperoni verdi

LUOGO: Europa / Italia

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



### INGREDIENTI

2 peperoni verdi  
1 peperoncino verde piccante  
1 spicchio d'aglio  
30 g di olio extravergine d'oliva  
qualche fogliolina di basilico  
sale.

### PREPARAZIONE

- 1 Lavate e private dei semi i peperoni. Tagliateli a pezzettini piccolo, unite l'aglio e l'olio e il peperoncino. Salate leggermente.
- 2 Fate cuocere nel forno a microonde per 5 minuti, ricordandovi di rimescolare almeno una volta. Lasciate riposare per 2 minuti. Unire il basilico spezzettato.