

ANTIPASTI E SNACK

Peperoni arrostiti: semplicemente deliziosi

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa PREPARAZIONE: 5 min COTTURA: 40 min COSTO:

molto basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



I peperoni arrostiti sono un piatto versatile e gustoso, ideale per arricchire numerose ricette con il loro sapore intenso e la polpa morbida. Preparare la ricetta dei peperoni arrostiti è semplice e può essere fatto in diversi modi: **peperoni arrostiti al forno, in padella, al microonde**, o persino nella **friggitrice ad aria**. Con ogni metodo otterrai dei **peperoni dal gusto unico e delizioso**, pronti da mangiare così, come **contorno** o da usare come **ingrediente per altre ricette di cui parleremo in fondo alla ricetta**. *Prova la nostra ricetta per cucinare in casa, con poco sforzo dei buonissimi peperoni al forno, iniziamo?*

INGREDIENTI PER FARE I PEPERONI

ARROSTITI

PEPERONI gialli e rossi - 1,5 kg

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

SALE FINO

COME FARE I PEPERONI ARROSTITI

1 Lava bene i peperoni sotto l'acqua corrente, asciugali e accendi il forno statico a 200°C.

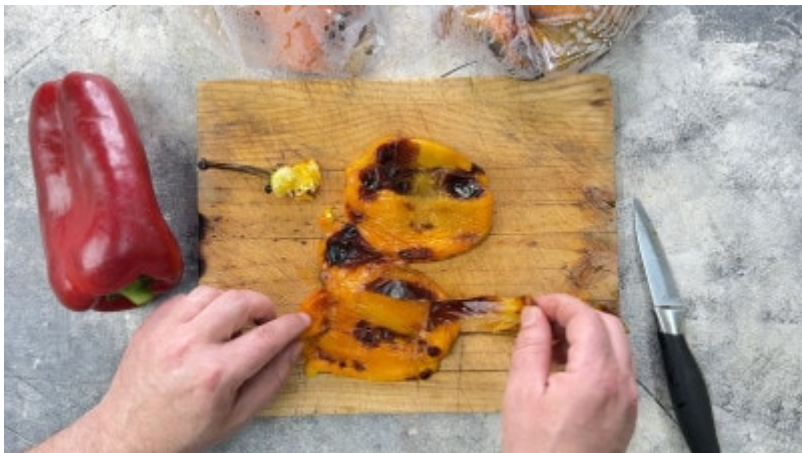
Disponi i peperoni su una teglia foderata con carta da forno e cuocili per 40 minuti. Gira ogni tanto i peperoni per avere una cottura uniforme su tutti i lati. I peperoni saranno pronti non appena risulteranno abbrustoliti su tutta la superficie. Una volta cotti, estraili dal forno e mettili in un sacchetto di plastica per alimenti.



2 Abbi cura che il sacchetto sia ben sigillato e lascia riposare i peperoni cotti per circa 20

minuti.

Trascorso il tempo necessario, estrai i peperoni dal sacchetto e pelali, con l'aiuto di un coltellino se necessario.





- 3** Taglia i peperoni a falde quindi disponili su di un piatto da portata, condiscili con un pizzico di sale e con un giro di olio extravergine d'oliva. Il piatto è pronto per essere servito.





METODI DI COTTURA DEI PEPERONI ARROSTITI

Peperoni arrostiti al forno: questo metodo classico può essere realizzato sia in forno ventilato che statico. I peperoni vengono disposti su una teglia e cotti fino a quando la pelle si annerisce e si stacca facilmente.

Peperoni arrostiti in padella: ideali per una preparazione rapida e senza l'uso del forno. Basta tagliare i peperoni e cuocerli in una padella calda fino a quando sono teneri e leggermente bruciacchiati.

Peperoni arrostiti in friggitrice ad aria: un metodo moderno e salutare che garantisce peperoni morbidi e saporiti con meno olio. Perfetti per chi cerca una soluzione veloce.

Peperoni arrostiti al microonde: una soluzione ultra rapida per chi ha poco tempo a disposizione ma non vuole rinunciare al gusto. Metti i peperoni lavati e tagliati, con la parte tagliata verso il basso, in un piatto adatto alla cottura al microonde, cuoci alla massima potenza per 5/8 minuti e poi fai raffreddare leggermente prima di staccare la pelle.

CONDIMENTI E ABBINAMENTI

Dopo aver arrostito i peperoni, sapere come condirli è fondamentale per esaltarne il sapore. Un condimento classico include olio extravergine d'oliva, aglio, prezzemolo, sale e pepe. Per un tocco in più, puoi aggiungere acciughe, capperi o un po' di aceto balsamico.

RICETTE CON I PEPERONI ARROSTITI

Pasta con peperoni arrostiti: un primo piatto semplice e gustoso che combina la dolcezza dei peperoni con la pasta.

Involtini di peperoni arrostiti: ripieni di ricotta o di tonno, sono perfetti come antipasto.

Insalata di peperoni arrostiti: un contorno fresco e saporito, ideale per accompagnare secondi piatti di carne o pesce. Aggiungi ai peperoni arrostiti delle olive snocciolate, dei pomodorini di pachino e capperi dissalati.

Peperoni sott'olio arrostiti: una volta cotti e spellati i peperoni arrostiti, tagliati a falde e messi in vasi ricoperti di olio, possono essere gustati tutto l'anno.

COME CONSERVARE I PEPERONI ARROSTITI

Esistono diverse opzioni per conservare ottimamente i peperoni arrostiti: possono essere conservati in frigorifero per alcuni giorni, coperti con olio, o congelati per prolungare la loro durata.

Inoltre, i peperoni arrostiti sott'olio sono un'ottima soluzione per averli sempre a disposizione.

SE TI SONO PIACIUTI I PEPERONI ARROSTITI PROVA ANCHE QUESTE

[Peperoni ripieni](#)

[Peperoni in agrodolce con olive](#)

[Peperoni in padella](#)

[Quiche ai peperoni](#)

[Peperoni ripieni di tonno](#)

RICETTE: