

SALSE E SUGHI

Salsa ai peperoni verdi

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 15 min COTTURA: 5 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



La salsa ai peperoni verdi non è la classica salsa liscia e vellutata bensì è grossolana e rustica, adatta ad accompagnare secondi di carne rustici come una tagliata o una bella bistecca al sangue.

Nulla vieta, però, di servirla da spalmare su crostoni di pane in un buffet informale. Noi vi consigliamo di provarla, il suo gusto è eccezionale e la sua versatilità incredibile. Molto semplice da fare, si può realizzare anche con anticipo, anzi facendola riposare un po' in frigorifero il suo sapore diverrà ancora migliore. Provate questa ricetta perfetta per una sera d'estate con gli amici e vedrete che successo sulla vostra tavola! Se amate questo ingrediente molto buono e saporito, provate a fare

anche quest'altra ricetta: [marmellata](#) di peperoni verdi, favolosa!

INGREDIENTI

PEPERONI VERDI 2

PEPERONCINO VERDE PICCANTE 1

SPICCHIO DI AGLIO 1

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 30
gr

BASILICO 6 foglie

SALE

PREPARAZIONE

1 Pulite i peperoni dai filamenti bianchi e dai semi.



2 Affettate finemente i peperoni puliti e riuniteli in una ciotola insieme ad uno spicchio d'aglio e a delle foglie di basilico spezzettate a mano.



3 Condite con abbondante olio extravergine d'oliva e sale.



4 Passate la salsa al microonde per 5 minuti alla massima potenza.





- 5** Aggiungete altre foglioline di basilico spezzettate a mano e servite la salsa ai peperoni come accompagnamento ad un secondo di carne o come salsa da distribuire su crostini di pane.

