

ANTIPASTI E SNACK

Peperoni in bagna cauda

di: *vapjazz*

LUOGO: **Europa / Italia / Piemonte**

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



INGREDIENTI

Peperoni
acciuغه 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 acciuغه 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