



Peperoni arrostiti - [Visualizza sul sito](#)
di cockerina

contorni caldi - peperoni

per 4 persone:

arrostiti 3 peperoni gialli e rossi belli sodi su una bisticchiera rovente... io in campeggio l'ho fatto sul barbecue... un profumo!!!!

quando sono belli abbrustoliti, metterli in un sacchetto di carta da pane, servirà a spellarli più facilmente. spellarli ancora caldi eliminando quindi la pelle, i semi e il picciolo.

ridurli in striscioline da 1 cm. per il lungo e disporli in una ciotola.

condire con olio d'oliva extravergine, un pizzico di sale, una manciata di prezzemolo tritato, un cucchiaio di capperi sott'aceto, un pizzico di sale e pepe.

se piace aggiungere anche un piccolo spicchio di aglio tritato.

mescolare il tutto delicatamente.

è un ottimo contorno per la carne bianca, ma va benissimo anche come antipasto se servito freddo...

