

Peperoni arrostiti

Preparazione



1. Scaldare bene una griglia o una bistecchiera e sistemarvi i peperoni lavati e asciugati.



2. Quando la pelle si sarà bruciacchiata, girarli sugli altri lati.

3. Quando i peperoni saranno cotti su tutti i lati, metterli in una bowl di vetro e chiudere bene con pellicola e lasciare che si intiepidiscono.



4. Spellarli completamente. Lavare di tanto in tanto le mani in modo da eliminare eventuali pezzetti di buccia.

5. Aprirli a metà ed eliminare il peduncolo, i semi ed i filamenti bianchi.



6. Su un tagliere tagliare le falde a listarelle e mettere il tutto in una pirofila o altro contenitore.

7. Condire i peperoni con l'olio, l'aglio affettato, il prezzemolo e sale e pepe.



Consigli e curiosità

- a) E' possibile arrostire i peperoni in forno a 200°C per circa 15'
- b) Scegliere [peperoni](#) carnosì e di colorazione gialla o rossa (o entrambe), evitare quelli verdi.
- c) Invece che nella bowl di vetro si possono chiudere in un sacchetto di nylon per alimenti.
- d) Non lavare i peperoni una volta cotti, in quanto perderebbero sapore.
- e) Si possono arrostire anche 2 giorni prima dell'utilizzo, e condirli poco prima di servirli.
- f) Ideali su bruschette, pizza e focacce, ottimi per basi di primi piatti e secondi.

Ricetta preparata e fotografata da Sonia Palermo e Angelo Solillo