

PEPERONI AGRODOLCI

Ingredienti per 4 persone:

- alcuni peperoni rossi non piccanti
- alcuni peperoni gialli non piccanti
- olio d'oliva extra-vergine
- 2 spicchi aglio
- 1 cucchiaio capperi sciacquati e strizzati
- 1/2 cucchiaino timo
- 1 cucchiaio miele non amaro
- poco aceto balsamico

Preriscalda il forno a calore medio-forte.

Frulla assieme l'olio, l'aglio, il timo, i capperi, il miele e l'aceto, fino a formare un'emulsione, assaggia e aggiusta di sapore.

Taglia i peperoni a quarti, puliscili bene, e spennella generosamente ogni 'spicchio' con la salsetta.

Accomodali in una teglia, rifai un giro di salsa che tanto va bene, e fai cuocere per una mezz'oretta, finché sono cotti ma ancora sodi.

Mangiali caldi o tiepidi.