

PEPERONI ALLA ROCCIA

Ingredienti per 4 persone:

- peperoni
- olio d'oliva
- aglio

Si puliscano i peperoni dopo averli svuotati dai semi.

Si taglino in quattro parti e si passino alla piastra calda per pochi minuti, voltandoli spesso.

Si tenga presente che i peperoni sono buoni piuttosto cotti, anche se un pò bruciacchiati.

Dopo la cottura si affettino i quarti in strisce più piccole e si condisca con olio e aglio a pezzetti, rigirando bene prima di servire come contorno.