

PEPERONI ARROSTO

Ingredienti per 4 persone:

- 4 peperoni
- 3 spicchi aglio
- molte foglie basilico
- olio d'oliva
- sale
- poco pepe

Lavate e asciugate i peperoni, punzecchiateli con i rebbi di una forchetta e cuoceteli al forno a 180°C per un'ora.

Dopo averli spellati apriteli a metà, lasciate sgocciolare il liquido, eliminate i semi e i filamenti bianchi.

Tagliate ogni mezzo peperone a strisciole larghe un dito e disponetele a strati in un piatto da portata piuttosto profondo. Insaporite ogni strato con gli spicchi d'aglio tagliati a metà (da togliere prima di servire), abbondanti foglioline di basilico, sale, poco pepe.

Condite con olio di tipo leggero versato a filo.

Lasciate riposare al fresco per un'ora prima di servirli.