

BAGNA CAUDA CON PEPERONI

Ingredienti:

Tagliare a fettine l'aglio; farlo cuocere nell'olio insieme alle acciughe fino a quando le acciughe non si disfano; l'aglio non deve diventare croccante ne' bruciare.

Spalmare la salsa su coste di peperone scottate e spellate, e tenere il tutto al forno in caldo fino al momento di servire.