

138. SALSA DI PEPERONI

Prendete peperoni grossi e verdi, apriteli, nettateli dai semi e tagliateli per il lungo in quattro o cinque strisce. Date loro una piccola scottatura in padella con poco olio per poterli sbucciare. Dopo sbucciati, mettete al fuoco uno spicchio d'aglio tritato fine con olio e burro e quando sarà rosolato gettatevi i peperoni, salateli, lasciateli tirare un poco il sapore ed aggiungete sugo di pomodoro.

Non cuoceteli troppo perché perderebbero il loro piccante, che è quello che dà grazia, e serviteli col lesso.