

AJVAR

Ingredienti per 4 persone:

- 600 g di pomodori
- 500 g di peperoni verdi carnosì
- 1 cipolla
- 3 spicchi di aglio
- 3 cucchiaini di succo di limone
- olio d'oliva
- sale
- pepe nero macinato

Lavate i pomodori e cuoceteli in forno, quando diventano morbidi copriteli con acqua fredda e spelateli.

Lavate i peperoni e grigliateli quindi privateli della pelle passandoli sotto l'acqua fredda, quindi privateli dei semi.

Tritate insieme i pomodori e i peperoni .

Sbucciate la cipolla e tagliatela a rondelle, quindi friggetela in olio bollente, aggiungete l'aglio tritato e quindi fate cuocere facendo evaporare l'acqua.

Mescolate in continuazione aggiungendo olio di semi, succo di limone, pepe nero macinato.

Potete servire tiepido o freddo, si conserva per alcuni giorni in frigo.

Si mangia spalmato su pane o come contorno per verdure e carni.