

SALSA AI PEPERONI

Ingredienti per 4 persone:

- 3 peperoni
- 1 bicchierino di cognac (o brandy)
- 1 pizzico di sale
- pochissimo pepe

Pulite e lavate i peperoni; tagliateli a fette e privateli dei semi.

Passateli quindi al passaverdure e raccogliete il purè così ottenuta in una ciotola.

Unite a essa il bicchierino di cognac, un pizzico di sale e un nonnulla di pepe e mescolate bene in modo che tutto si amalgami.

Ideale per carni alla griglia.