

SALSA CON PEPERONI PER BOLLITI

Ingredienti per 4 persone:

- 2 peperoni verdi grandi
- 1 cucchiaio di olio d'oliva
- 1 spicchio di aglio
- sugo di pomodoro
- 30 g di burro
- sale
- pepe

Lavate i peperoni, apriteli, levate i semi e i filamenti interni e divideteli in quattro.

Date una piccola scottatura in padella con poco olio, per poterli sbucciare, oppure fate bruciacchiare la pelle sulla fiamma o sulla brace.

Lasciate intiepidire, levate la pellicina esterna e metteteli in una padella a fuoco medio con uno spicchio d'aglio tritato, un po' d'olio, il burro, sale e pepe.

Quando saranno cotti aggiungete 3-4 cucchiaini di succo di pomodoro.

Passate con il passaverdure.