

SALSA DI PEPERONI 1

Ingredienti per 4 persone:

- 2 peperoni rossi grandi
- 2 spicchi di aglio
- 2 cucchiaini di aceto di vino bianco
- 3 cucchiaini di olio d'oliva
- sale

In un pentolino versate l'aceto, aggiungete l'aglio tritato e fate insaporire per alcuni minuti. Sbollentate i peperoni in acqua salata, spellateli e, dopo averli privati dei semi e dei filamenti, frullateli. Al frullato unite l'aceto bianco servendovi di un passino, in modo che i pezzettini d'aglio vengano trattenuti. Emulsionate il composto con tre cucchiaini d'olio.