

## SALSA PICCARDA

Ingredienti per 4 persone:

- 20 cl di maionese
- 200 g di pomodori
- 1 peperone verde
- 1 spicchio di aglio
- olio d'oliva extra-vergine
- sale

Arrostite il peperone, spellatelo e tagliatelo a filettini.

Spellate i pomodori, eliminate i semi, passateli e fate cuocere il purè con poco olio, lo spicchio d'aglio tritato finissimo e un pizzico di sale.

Togliete dal fuoco e lasciate raffreddare.

Passate i filetti di peperoni in un po' di olio e aggiungete un pizzico di sale e fate cuocere un paio di minuti.

Quando il tutto è freddo aggiungete la salsa di maionese al sugo di pomodoro e ai peperoni; mescolate.

Ideale per pesci freddi e - antipasti.