

Antipasto ai peperoni



Ca. 12 pezzi

200 g di peperoni rossi
200 g di peperoni gialli
1 cucchiaio di aceto
7 cucchiaini di olio d'oliva
½ spicchio d'aglio
sale, pepe
1 pane parigino
15 g di olive nere denocciolate
20 g di pinoli

Inserire i peperoni interi nel forno riscaldato a 220 gradi, disponendoli direttamente sulla griglia. Fare arrostiti per ca. 20 minuti fino a quando la pelle dei peperoni si rompe e si formano grosse bolle scure. Togliere i peperoni dal forno e infilarli in un sacchetto di plastica, ben chiuso. Lasciarveli per 30 minuti. Pelare i peperoni, dividerli a metà e privarli dei semi. Tagliarli a falde larghe.

Mescolare l'aceto con metà dell'olio, spremervi l'aglio, condire con sale e pepe, quindi cospargere i peperoni con la salsa. Lasciare marinare per 30 minuti.

Tagliare il pane a fette sottili. Ungere una teglia da forno con il rimanente olio d'oliva, disporvi le fette di pane e farle arrostiti. Tagliare le olive a anelli. Tostare i pinoli. Distribuire i peperoni sulle fette di pane e decorare con le olive e i pinoli.