

Ingredienti (per quattro persone):

600 gr. di peperoni
8 filetti di acciughe
aglio, olio d'oliva, pepe

Preparazione: mettete i peperoni interi sulla fiamma viva oppure al forno e fateli scottare in modo da poterli spellare facilmente. Riduceteli in filetti, togliendo pelle, semi e gambo. In una piccola casseruola, con quattro cucchiaini d'olio fate rosolare quattro spicchi d'aglio tritati ed aggiungete le acciughe. Mescolate con un cucchiaino di legno sino a che si siano disfatte e ritirate dal fuoco la casseruola. Versate la salsina sui peperoni e serviteli sia caldi che freddi.