

Antipasto alla diavola

Le ricette di antipasti su RicetteItalia.org

Per 4 persone:

1 confezione pancarré a fette
2 peperoni rossi
1 peperone giallo
200 g polpa di pomodoro in scatola
10 foglie basilico
1 spicchio aglio
2 cucchiaini pinoli
olio extra vergine d'oliva
sale
pepe di caienna

Preparazione

Pulite i peperoni, tagliateli a dadini e metteteli in una padella possibilmente antiaderente con 3 cucchiaini di olio, la polpa di pomodoro, l'aglio. Cospargete di sale e pepe. Fateli stufare a fuoco basso, coperto, per 20 minuti; alla fine profumate con il basilico. Nel frattempo togliete alle fette di pancarré la crosticina, tagliatele in due e fatele dorare in olio caldissimo; scolatele su carta assorbente da cucina e tenetele in caldo. Quando le verdure saranno morbide frullatele. Fate insaporire brevemente in pochissimo olio i pinoli. Spalmate la purea di peperoni sulle tartine calde, guarnitele con i pinoli ben scolati e servitele subito.

[Ricette Italia - Le tue ricette di cucina online.](#)

<http://www.ricetteitalia.org>