

Antipasto di peperoni

Le ricette di antipasti su RicetteItalia.org

Per 4 persone:

4 peperoni verdi
2 pomodori
90 g tonno sott'olio
basilico
4 cucchiaini olio d'oliva
1 cucchiaio aceto di vino
1 spicchio aglio
sale
pepe

Preparazione

Lavare i pomodori, tagliarli a fettine e farli marinare con aglio schiacciato, basilico spezzettato e 2 cucchiaini di olio. Lavare e asciugare i peperoni, arrostarli per 15 minuti, spellarli e tagliarli a pezzi, eliminando i semi. Fare uno strato di peperoni, ricoprirli con una salsa fatta di olio, aceto, sale, pepe e guarnire con fettine di pomodoro e tonno a pezzetti.

[Ricette Italia - Le tue ricette di cucina online.](http://www.ricetteitalia.org)

<http://www.ricetteitalia.org>