

# Ajvar

Le ricette di contorni su RicetteItalia.org

## Per 4 persone:

600 g pomodori  
500 g peperoni verdi carnosì  
1 cipolla  
3 spicchi aglio  
3 cucchiaini succo di limone  
olio d'oliva  
sale  
pepe nero macinato

## Preparazione

Lavate i pomodori e cuoceteli in forno, quando diventano morbidi copriteli con acqua fredda e spelateli. Lavate i peperoni e grigliateli quindi privateli della pelle passandoli sotto l'acqua fredda, quindi privateli dei semi. Tritate insieme i pomodori e i peperoni . Sbucciate la cipolla e tagliatela a rondelle, quindi frigetela in olio bollente, aggiungete l'aglio tritato e quindi fate cuocere facendo evaporare l'acqua. Mescolate in continuazione aggiungendo olio di semi, succo di limone, pepe nero macinato. Potete servire tiepido o freddo, si conserva per alcuni giorni in frigo. Si mangia spalmato su pane o come contorno per verdure e carni.

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

<http://www.ricetteitalia.org>