

Peperonata, o quasi, con pinoli, alici, capperi e olive

Ballando coi gusti

/ 18.07.2022
di Allan Bay

Ingredienti per 4 persone: *1 peperone rosso - 1 peperone giallo - 1 cipolla rossa - 10 pomodorini - foglie di basilico - 1 cucchiaino di origano secco - 4 filetti di alici sott'olio - 1 manciata di pinoli tostati - 1 cucchiaio di capperi sotto sale - 1 cucchiaino di peperoncino in polvere - olio di oliva - sale.*

Con un coltellino ben affilato pelate i peperoni, tagliateli a metà, togliete le parti bianche e i semi e tagliateli a piccole falde. Sciacquate i capperi, sgocciolate le alici dall'olio e tagliatele a pezzetti. Tagliate la cipolla al velo e i pomodorini in 4 parti. Mettete tutte le verdure in una ciotola, unitevi i pinoli, le alici, l'origano, il peperoncino e le foglie di basilico spezzettate. Condite con olio e sale e mescolate con cura.