



## Salsa ai peperoni

[Del 29/10/2001 | Sezione: [Condimenti](#) | Categoria: [Per primi piatti](#)]

**Ingredienti: 4 peperoni, 100 gr di olive verdi, 3 o 4 alici sott'olio, 60 gr di pangrattato, uva passa, capperi, aglio, 400 gr di pomodori pelati, basilico, prezzemolo, olio d'oliva - sale.**

Disponere i peperoni sulla graticola o sotto il grill del forno ed arrostarli; spellarli e pulirli facendo un buco sulla sommità; soffriggere l'aglio in poco olio ed alici tritate; aggiungere i peperoni con la loro stessa acqua che hanno tirato fuori durante la cottura alla graticola e farli insaporire alcuni minuti; aggiungere i pomodori tritati ed il prezzemolo tritato e basilico spezzettato e far cuocere per 20 minuti o fino alla densità voluta. Ottima per condire sedani, fusilli o zite.

[ [Versione PDF](#) | [Versione per la stampa](#) | [Segnala ad un amico](#) ]