



Antipasto alla diavola

[Del 15/12/2002 | Sezione: [Antipasti & sfizi](#) | Categoria: [Verdure](#)]

Ingredienti: per 4 persone: 1 confezione di pancarré a fette, 2 peperoni rossi, 1 peperone giallo, 200 g di polpa di pomodoro in scatola, 10 foglie di basilico, 1 spicchio di aglio, 2 cucchiaini di pinoli, olio extra vergine d'oliva, sale, pepe di caienna

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.

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