

Peperoni alla piastra con basilico

Ingredienti:

2 o 3 bei peperoni carnosì, gialli o rossi
qualche foglia di basilico fresco
uno spicchio di aglio
olio extravergine di oliva
sale q.b.

Abbrustolire sulla piastra molto calda i peperoni interi; quando sono neri la buccia si toglie molto facilmente con un coltello; tagliarli a strisce larghe tre o quattro centimetri e sistemarle a strati in un contenitore di vetro o ceramica; aggiungere le foglie fresche di basilico, intere se piccole o a pezzetti se molto grandi; inserire qua e là qualche sottile fettina di aglio, aggiustare di sale e ricoprire con un buon olio extravergine di oliva.

È un ottimo antipasto ma si accompagna bene anche come fresco contorno.
L'eliminazione della buccia esterna rende il peperone molto più digeribile.

