

## ANTIPASTO AI PEPERONI

Dosi	Ricetta	Preparazione e cottura	Vino	Condimento ideale
4 persone				

INGREDIENTI:	
4	Peperoni verdi
2	Pomodori
90 gr	Tonno sott'olio
1 cucchiaio	aceto
4 cucchiari	olio
1 spicchio	Aglio
4-5 foglie	Basilico
	Sale e pepe

### PREPARAZIONE:

Mettere a marinare insieme all'aglio schiacciato, i pomodori tagliati a fettine, il basilico spezzettato e 2 cucchiari d'olio.

Intanto lavare i peperoni, asciugarli e arrostarli sotto il grill per 15 minuti, quindi spellarli, tagliarli a pezzi, ricordando di eliminare i semi.

Fare uno strato di peperoni in un piatto, ricoprirli con una salsetta fatta di olio, aceto, sale e pepe e poi disporre sopra le fettine di pomodoro.

Guarnire intorno con il tonno a pezzetti.

Servire a temperatura ambiente, mescolando solo in tavola.