

coop

Riscoperto:
peperone corno di bue
verde, giallo o rosso



Alte Sorten neu entdeckt.
Redécouvrir des espèces anciennes.
Specie vecchie riscoperte.



Ricetta

Melanzane con dadini di peperoni corno di bue (come contorno o antipasto)

Ingredienti per 4 persone

2-3 melanzane, sale marino, olio d'oliva, 2 peperoni corno di bue PSR gialli e rossi, 8 c. d'olio d'oliva, 3 c. di foglioline di basilico e 1 c. di foglie di menta tritate finemente, 2 c. di prezzemolo sminuzzato, 2 c. di succo di limone, pepe nero appena macinato.

Preparazione

1. Tagliare le melanzane a fette spesse, disporle su una teglia rivestita con carta da forno e cospargerle con un po' di sale. Lasciare spurgare per circa mezz'ora quindi asciugare con della carta per uso domestico. Spennellare con olio d'oliva.

2. Inserire la teglia nel forno preriscaldato a 180 °C, lasciarvi cuocere la verdura per 30 minuti finché si sarà ammorbidita. A metà cottura rispenellare con dell'olio d'oliva. Lasciar raffreddare su un vassoio.

3. Tagliare a dadini i peperoni, stufarli in un po' d'olio d'oliva, aggiustare di sale e lasciar raffreddare. Unire del succo di limone alle erbe aromatiche. Distribuire i dadini di peperone sulle fette di melanzane.