

## PEPERONI, FETA & MANDORLE (1 piatto da portata)

**DIFFICOLTÀ: FACILE**

### **INGREDIENTI:**

10-15 peperoni piccoli (o 2-3 grandi)

100g feta

1 manciata di mandorle a scaglie

qb olio d'oliva

qb fleur de sel

qb basilico

### **PROCEDIMENTO:**

- ✓ Lavare i peperoni e posizionarli su una leccarda munita di carta forno. Infornare a 250°C (se il forno non raggiunge questa temperatura va bene anche 230°C) per 15-20 minuti. Togliere dal forno e inserire tutti i peperoni in un sacchetto di plastica, chiuderlo e lasciare riposare per almeno 15 minuti. Questo passaggio facilita la rimozione della pelle dei peperoni.
- ✓ Togliere la pelle dai peperoni, tagliarli a metà e privarli degli eventuali semini. Se necessario dare una sciacquata veloce.
- ✓ Adagiare i peperoni su un piatto da portata con il lato esterno rivolto verso l'alto, condire con la feta sbriciolata grossolanamente, un giro di olio d'oliva, fleur de sel, le mandorle precedentemente tostate in una padella antiaderente e qualche ciuffetto di basilico.

### **NOTE:**

Al posto della feta utilizzare un altro formaggio. La preparazione dei peperoni può essere utile per altre preparazioni come ad esempio un pesto di peperoni per condire la pasta oppure dei peperoni sott'olio.

### **TEMPI:**

Preparazione: 20 minuti

Cottura: 15 minuti

### **CHI LA MANGIA?**

GLUTENFREE, VEGETARIANO