



Peperoni piemontesi al Pesto

Ingredienti:

- 4 cucchiari di Pesto alla Genovese Saclà
- 4 peperoni rossi, tagliati e puliti dai semi
- 4 pomodori tagliati in quarti
- 3 spicchi d'aglio tagliati finemente
- 5 cucchiari olio di oliva
- Sale
- Pepe
- Foglioline di basilico fresco



Preparazione:

- In Piemonte i peperoni arrostiti sono serviti con l'acciuga e un filo d'olio. In questa ricetta il pesto sostituisce l'acciuga.
- Scaldate il forno a 180°C. Sistemate i peperoni sulla teglia. Farcite le parti cave con il pesto, il pomodoro e l'aglio.
- Condite con olio, aggiustate di sale e pepe e cuocete in forno per 45 minuti, finchè i peperoni siano ammorbiditi e i bordi dorati.
- Abbassate la temperatura del forno se cuociono troppo in fretta.
- Guarnite con basilico fresco e servite. Buon appetito!