SALSA DI PEPERONI AL GRILL



Preparazione : 10 min - **Riposo :** - - **Cottura :** 30 min - **Materiale :** Extra Press

---

Ingredienti : 4 persone

- 1 peperone rosso - 2 peperoni gialli - 1 spicchio d?aglio - 2 cucchiai di olio - sale e pepe

---

1. Preriscaldare il forno a 225°C in posizione grill.

2. Lavare i peperoni, tagliarli in 2 e togliere i peduncoli. Metterli sopra un foglio di alluminio a metàforno e lasciarli dorare per almeno 30 minuti.

3. Togliere i peperoni dal forno e lasciarli intiepidire. Sbucciateli e passateli con l?Extra Press.

4. Aggiungere l?olio d?oliva, 1 spicchio d?aglio schiacciato, condire a vostro gusto e mescolare.

Juice Expert 4 ■

Juice Expert 3 ■