

## 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 cucchiaini 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 metà forno 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 ■